foodandtravel.com.tr

TÜRKİYE FOOD and TRAVEL

AĞUSTOS 2019

10 TL / KKTC 12 TL

48 SAATTE PARİS, FLORANSA, HELSİNKİ

GURME SEYAHAT
KORSİKA

2019
ÇEŞME DOSYASI
GÜZEL ILICA'DAN HAREKETLİ ALAÇATI'YA, **YARIMADANIN DİKKAT ÇEKEN GURME DESTİNASYONLARI**

PEMBA'DAN MADAGASKAR'A,
AFRİKA'NIN BÜYÜLÜ ADALARI

KOSOVA
KÜLLERİNDEN DOĞAN ÜLKE

YAZ DOSTU TATLILAR
DOĞAL, SAĞLIKLI VE FİT

UNUTULMAZ BİR TATİL
İTALYA KIRSALINDAN TEKSAS ÇÖLLERİNE, DÜNYANIN DÖRT BİR YANINDAN ŞAŞIRTICI KONAKLAR, ZARİF ŞATOLAR, TASARIM OTELLERİ...

9 771308 513004 08
MC YAYINCILIK

AYVALIK MİDİLLİ YALIKAVAK RUANDA LOIRE VADİSİ

ŞEFİN TAVSİYESİ

California Cevizi

California WALNUTS

CaliforniaWalnut.com.tr /CaliforniaCevizi /CaliforniaCeviz

0538 600 5401 #Diyetisyenesorun

Editör mektubu

Sahibi
MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri
Tic. Ltd. Şti. adına;
Genel Müdür Can Doğusal - cand@mcyayincilik.com

Yayın Koordinatörü
Mehmet Tel - mehmet.tel@foodandtravel.com.tr
Genel Yayın Yönetmeni
Ebru Erke - ebru.erke@foodandtravel.com.tr
Yazı İşleri Müdürü
Zeynep Yosun Akverdi - yosun.akverdi@foodandtravel.com.tr
Görsel Yönetmen
Çetin Akdeniz - cetin.akdeniz@mcyayincilik.com
Gezi Editörü
Tümay Yazıcı - tumay.yazici@foodandtravel.com.tr
Yemek Editörü
Gaye Şahin - gaye.sahin@foodandtravel.com.tr
Danışma Kurulu
Adnan Şahin, Ayfer Yavi, Coşkun Aral,
Erol Kaynar, Fikret Atalay, Hülya Aslantaş,
Serhat Gürpınar
Katkıda Bulunanlar
Biray Anıl Birer, Hamdi Kurt,
Nilüfer İleri, Özgür Ölçer, Şevket
Kızıldağ, Ece Aktürk
Sorumlu Müdür
Can Doğusal

Reklam Koordinatörleri
Şenay Kavak - senay@mcyayincilik.com
Petek Öztürk - petek@mcyayincilik.com

Rezervasyon
0212 245 00 40 - info@foodandtravel.com.tr

Yönetim Yeri:
MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.
Yazışma Adresi: Katip Mustafa Çelebi Mahallesi
Abdullah Sokak No: 4 Daire: 5
Beyoğlu – İstanbul Tel: 0212 245 00 40
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Akpınar Mah.
Hasan Basri Cad. No: 4 34885
Sancaktepe – İstanbul Tel: 0216 585 90 00
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.

FOOD and TRAVEL dergisinin isim hakkı
Turnstart Limited'e aittir. The Business Centre,
Suite 51, Ingate Place, London SW8 3NS UK
Tüm hakları saklıdır.
FOOD and TRAVEL dergisi Turnstart Limited
ile yapılan lisans sözleşmesi uyarınca lisans alan
MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ
TİC. LTD. ŞTİ. tarafından yayınlanmaktadır.
Yazılı izin olmaksızın hiçbir şekilde
yazı ve fotoğraflardan alıntı yapılamaz.
Basılan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir.

BU DERGİ BASIN MESLEK İLKELERİNE UYMAYI TAAHHÜT EDER.
Bu derginin Türkçe yayın hakları MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.'ye aittir.

katkıda bulunanlar

Yaz demek uzun saatler süren sofralar, keyifli kahvaltılar demek. Peki, sizce iyi bir kahvaltı nasıl olmalı? Van kahvaltısı mı, yoksa lorlu karadut reçelli Ege mi? Buram buram tereyağı kokan Karadeniz mi yoksa katmerli bir Antep kahvaltısı mı?

İyi bir kahvaltının sırrı açık ve net: iyi malzeme. İyi malzeme, iyi bir yemek için şart. Bunu biliyoruz. Malzemedeki sıkıntı yemekte bazen teknikle, bazen sos ya da baharatla örtbas edilebiliyor olsa da kahvaltıda bu çok zordur. Çünkü hangi bölgede olursa olsun meşhur kahvaltılarımızın özü, yöresel ve iyi malzemedir. Mesela her yer kahvaltıcı dolu, özellikle de Van kahvaltı salonları. Hemen hemen hepsine Vanlıların hiçbiri ayak basmıyor, keza Van'da gerçeğini yemiş olanlar da... Niye? Van otlu peynir yerine ambalajlı bir sıradan peynir, bölgenin meşhur çiçek balı yerine herhangi bir bal... Liste uzar gider.

Oysa taze ve iyi bir ekmek, kaliteli peynir, mis gibi tereyağında iki göz yumurta, üzerine sızma zeytinyağı gezdirilmiş tarla domatesi âlâ bir kahvaltı ziyafeti değil mi? Yoğun bir lüle kaymak ve yanına yayla balı ile belki bir de tavada kasap sucuğuna kimsenin ses çıkaracağını sanmıyorum. Sayıları gitgide artan kahvaltıcılara seslenmek isterim: Serpme kahvaltı adı altında masayı sayısız özensiz malzemeyle donatmayın. Beş sıradan olanı yerine iki çeşit iyi peynir verin. Onlarca reçelin sayısını azaltıp okkalı bir petek balı servis edin. Ekmeğinize özen gösterin. Güzel demlenmiş bir çayın hayati öneminden bahsetmeye sanırım gerek bile yok...

2019'un özeti mahiyetinde Çeşme dosyası, göz alıcı Afrika adaları, yanı başımızdaki Avrupalı Kosova, özgün Fransız adası Korsika'ya gurme seyahat... Hepsi ilerleyen sayfalarımızda sizleri bekliyor.

Ebru Erke
Genel Yayın Yönetmeni

GARY LATHAM

Ne zaman dramatik bir coğrafyayı fotoğraflamak istesek görevlendirdiğimiz Gary Latham, sanatını bu kez maviden makinin yeşiline kavuşan renk skalasındaki Korsika için konuşturdu. Özgün tarihi ve renkli kişilikleriyle dikkat çeken adanın portrelerini ve nesilden nesle aktarılan mutfak geleneklerini görüntüleyen Latham bugüne kadar Namibya, Ekvator, Hindistan, Dominika, Kuzey İzlanda, Kamboçya gibi ülke ve coğrafyaları gezdi, fotoğrafladı. *garylatham.co.uk*

MICHAEL RAFFAEL

Food and Travel İngiltere'nin en eski yazarlarından biri olan Michael Raffael, derginin gurme seyahat makaleleri için dünyanın dört bir yanına seyahat ediyor. Bol ödüllü yemek yazarı ve şef Raffael'in rehberliğinde bugüne kadar Dominik Cumhuriyeti'nin kakao plantasyonlarından San Sebastián'ın Michelin yıldızlı restoranlarına, mutfak kültürünü dair pek çok keşiflerde bulunduk. Bu ay, Fransa'nın özgün adası Korsika'nın gözlerden ırak nimetlerini bize anlattı.

Ağustos 2019

İçindekiler

Kapaktakiler

28 Yaz dostu tatlılar
34 Çeşme
44 Korsika
56 Afrika Adaları
60 İlginç konaklama önerileri
66 Kosova
71 48 saatte Paris, Floransa, Helsinki

ANTRE

8 **Antre** Barış, iyimserlik ve azimle ülkelerini yeniden inşa eden Ruandalılar ve ülkenin sessiz sakinleri dağ gorilleriyle tanışın

10 **Gezi haberleri** Yalıkavak'ta 'avantgarde' bir tatil, Karadeniz'de yayla vakti, dünyanın dört bir yanında sanat peşindeyiz, *Ege'yi Gör ve Yaşa* kitabından öneriler

14 **Oteller** Fransa, İspanya, İsrail ve İtalyan'dan dikkat çeken en yeni oteller

16 **Haber** Uslanmaz gezginlere ikonik fotoğraflara imza atabilmelerini sağlayacak yeni ve mahir bir dost

18 **Yemek haberleri** İstanbul Beşiktaş'ta Teksas tarzı barbekü, Side'de tadım mutfağı, kuşkonmaz yorumları, çay sohbetleri ve kentte diğer lezzet etkinlikleri

20 **Restoran haberleri** Moda, Beşiktaş, Nişantaşı ve Kuruçeşme'de yeni açılan mekânlar

21 **Restoranlar** Boğaz'da layığıyla balık keyif yapmak isteyenlere eksiksiz bir öneri ve Bodrum, Alanya ve İstanbul'dan nefis kahvaltı mekânları ağustos önerilerimiz arasında

22 **Haber** Elini uzatsan birbirine dokunacak kadar yakın Ayvalık ve Midilli, mutfağı, doğası ve sahilleriyel aile yadigârı mütevazı birer mücevherden farksız

24 **Haber** Monako'da açılan 'Histoire D'une Rencontre/Bir Tanışmanın Hikâyesi' sergisi, Grace Kelly ile Monako Prensi Rainer'in tanıştığı günü, daha önce hiç yayınlanmamış fotoğraflar ve günün hatıralarıyla birlikte ölümsüzleştiriyor

YEMEK

28 **Yakın plan** Birkaç akıllı manevra sayesinde düşük yağ ve şeker oranıyla tasarlanmış muhteşem tatlı tariflerini deneyin

GURME SEYAHAT

34 **Çeşme** 2019 Sakin bir Ege köyünden yurdun en popüler eğlence arenasına dönüşen Çeşme'nin en popüler yeni mekânlarını keşfederken vazgeçilmeyen klâsiklere uğramayı da ihmâl etmeyin

44 **Gurme seyahat** Balzac'ın "İtalyan güneşinin tadını çıkaran Fransız adası" olarak tasvir ettiği Korsika'nın özgün mutfağını keşfetmek için kuzeyden esen yabani bitki kokulu meltemin peşine takılın

HAYALLERDE SINIR YOK.

Yeni bir iş fikri olan tüm girişimcilere destek vermek için çalışıyoruz.

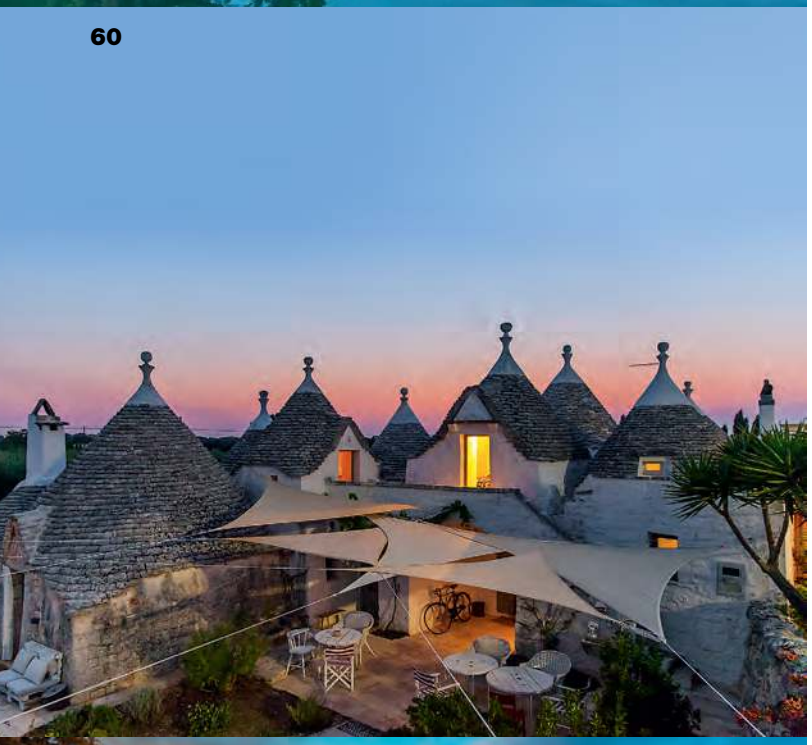
Ne de olsa hayat sana sınırlar koyar, Yapı Kredi o sınırları kaldırmak için var.

YapıKredi

Hizmette sınır yoktur.

75. YIL

56


60

66

SEYAHAT

56 **Uzak diyarlar** Kemerlerinizi bağlayın, sizi Afrika kıtasını çevreleyen sulara serpiştirilmiş muhteşem güzellikteki adalarda unutulmaz bir yolculuğa çıkarıyoruz

60 **Mercek altında** Büyük düşünün ve standart villaları bir kenara bırakıp Fransa'daki şatolardan İngiltere'deki kalelere sıra dışı seçeneklerde konaklayın

66 **Haftasonu** Tarihi, mutfağı, umut dolu insanları ve bütçe dostu olanaklarıyla her geçen gün daha fazla ilgi çeken Kosova, hemen yanı başımızda keyifli bir Avrupa deneyimi vadediyor

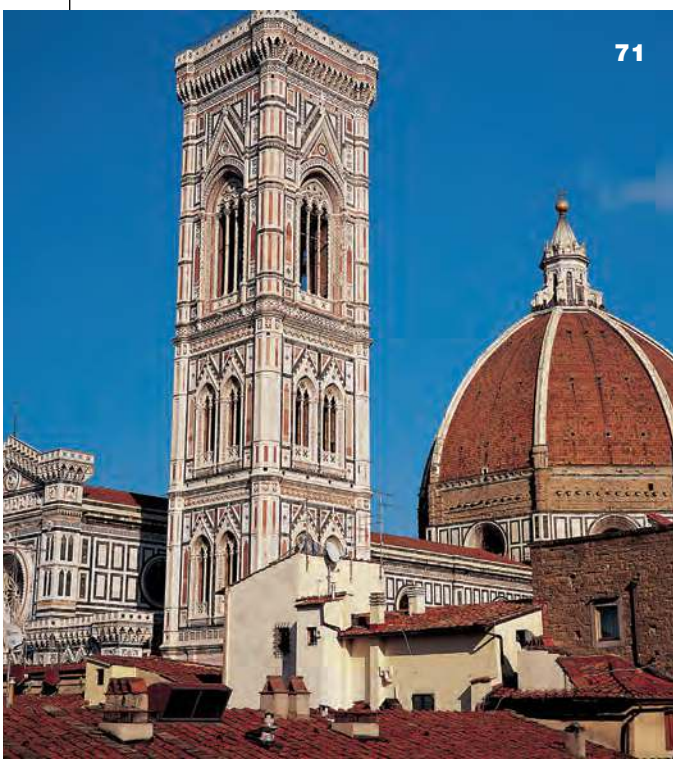
71 **48 saat** Paris, Floransa ve Helsinki

ARKA SAYFA

78 **Tarifler**

80 **İnfo** Renkli öneriler, yeni ürünler, fırsatlar

82 **Bir bilene sorduk** Liverpool'un ünlü Art School Restaurant'ının şefi Paul Askew, dünyanın dört bir yanından ve gelişen Liverpool'dan onu etkileyen mutfak sahnelerini paylaştı


71

TARİF**DEFTERİ**

SAYFA 78'DEN

78 Çikolata, vanilya ve yoğurtlu çubuk dondurma

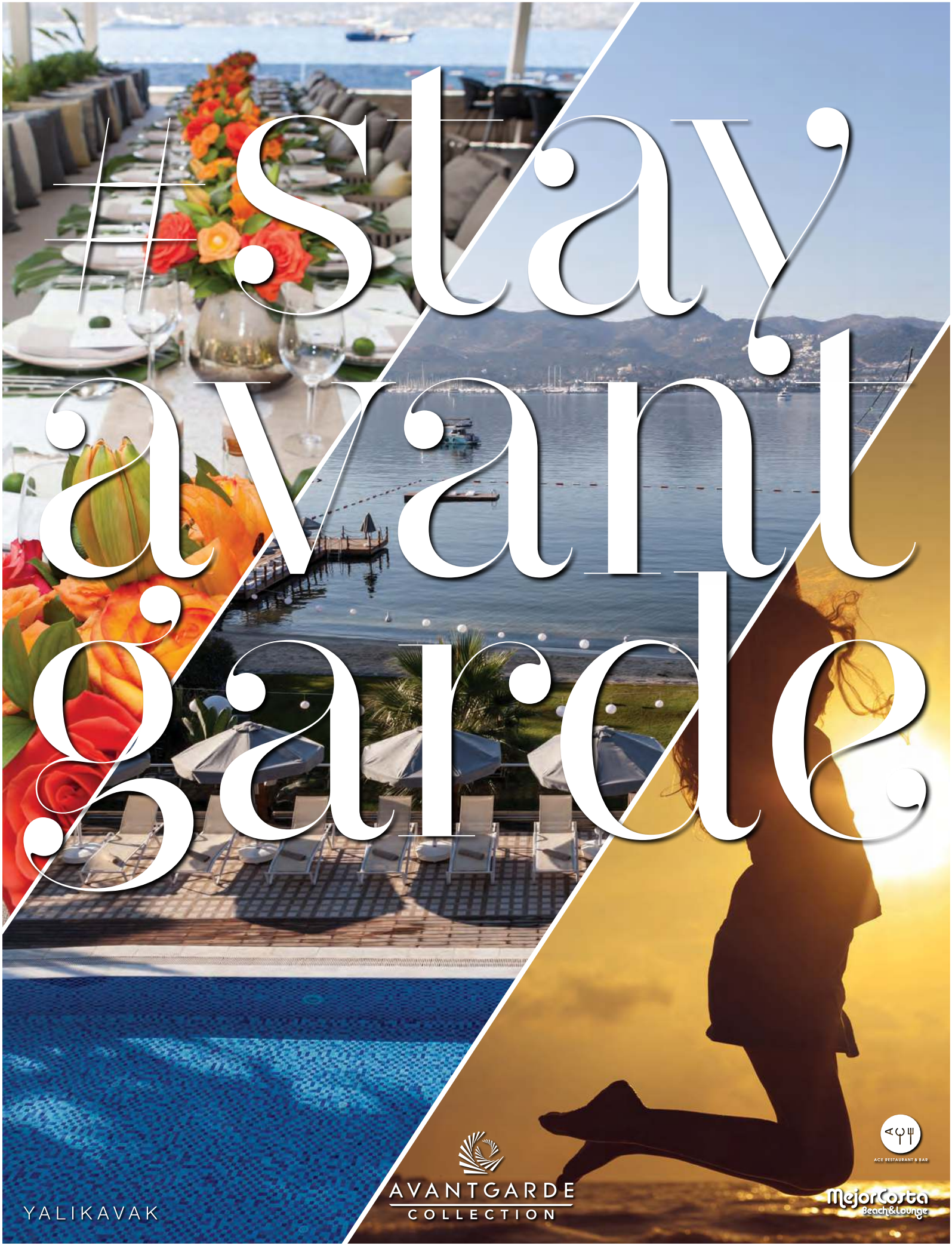
78 Beyaz çikolatalı sütlaç, vanilyalı incirle birlikte

78 Çikolatalı ve biberiyeli gelato, armut kıtırlarıyla

79 Fırında nar pekmezli üzüm, labne ve antepfıstığı ile

79 Patlamış mısırlı karamel eklerler

79 Malt milkshake çubukları


#stay
avant
garde
YALIKAVAK
AVANTGARDE
COLLECTION
ACE RESTAURANT & BAR
MejorCosta
Beach&Lounge

Antre

Yeme içme ve seyahat dünyasından haberler, öneriler, fırsatlar...

RUANDA'YI YENİDEN KEŞFETMEK

Dağlık yağmur ormanları ve yüksek yanardağları nedeniyle "Bin Tepe Ülkesi" olarak anılan Ruanda, Afrika'nın en ileri görüşlü ülkelerinden biri. 1994 yılında yüzbinlerce Tutsinin öldürülmesiyle sonuçlanan Ruanda Soykırımı'nın üzerinden 25 yıl geçti ve Ruandalılar bu barbarlığın geleceklerini sınırlandırmasına izin vermek yerine barış, iyimserlik ve azimle ülkelerini yeniden inşa ettiler. Son birkaç yılda ise bu yoğun çabanın getirisini almaya başladılar. Kimi ülkenin en ünlü sakinlerini, yani dağ gorillerini koruma çalışmalarından ilham alarak ülkeye gelenler sayesinde turizm gelirleri, her geçen yıl katlanarak artıyor. Üstelik resmi otoriteler, türü son derece tehdit altındaki eşsiz goril topluluklarına günde sadece sekiz yürüyüşçü için bilet kesimesine (kişi başı 1500 dolar) rağmen.

Ülkede gorillerin huzuruna çıkmaktan daha fazlasını isteyen gezginlerin ihtiyaçlarına cevap verebilmek için tasarım odaklı lüks lodge'ların sayısında da artış oldu. 2017'de açılan ve mimari açıdan bir tavrı olan altı villalı Bisate Lodge, bu tür lodge'ların ilkiydi. Aynı şirket, Bisate'nin hemen ardından mayıs ayında Akagera Milli Parkı'nın hemen kıyısında Magashi'yi kurdu (wilderness-safaris.com). Onları 2018'de açılan 22 odalı One&Only Nyungwe House takip etti. Aynı grubun ikinci atılımı olan One&Only Gorilla's Nest ise (oneandonlyresorts.com), 480 bireyle ülkenin en büyük goril topluluklarından birine ev sahipliği yapan Volcanoes Milli Parkı'nın tam kalbinde, bu yaz açılıyor. Tüm Afrika'da dikkat çekici lüks lodge portfolyosu sunan Singita grubunun Kwitond Lodge'u (singita.com) ise aynı parkın kıyısında, bu yılın sonunda açılıyor.

Ruanda'nın bu toparlanma atılımının ardında Umuganda geleneği yatıyor: Umuganda, 'aynı sonuca ulaşmak için aynı amaç etrafında bir araya gelmek' demek. Her ayın son cumartesi, dükkânlar kapanıyor, otobüsler ortalıktan çekiliyor ve Ruandalılar kalkınma projelerinde hep beraber çalışmak için buluşuyor. Evler inşa ediyorlar, ağaçlar dikiyorlar, çöpleri topluyorlar... Ruanda'nın 'sürekli gelişen ve ekolojik olarak ileri seviyede' ülke olarak itibarını artırmak için güçlerini birleştiriyorlar. (Ruanda 2008'de plastik poşet kullanımını yasaklayarak Afrika ülkeleri arasında ilk oldu.)

Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul'dan Ruanda'nın başkenti Kigali'ye direkt uçuşları, ülkenin bu heyecanlı yolculuğuna ilk elden tanık olmak isteyenler için mükemmel bir fırsat.

Yazı: Fleur Rollet-Manus
Fotoğraflar: Rupert Peace ve Philip Lee Harvey

macro & MORE

macro center

YAZIN TADINI ÇIKARMA ZAMANI!

Güneş pırıl pırıl, masmavi sular davetkâr, ‘’tatil” kelimesinin en cazibeli olduğu aydayız!

Yazın son durağı Ağustos, Macrocenter’lara mevsimin en taze meyve ve sebzeleriyle, birbirinden özel ürünlerle geliyor...
Macromore.com’da ise lavantalı revani, zerdeçallı bulgur, kuru erikli dana tajin, kuzu kapama reçeteleriyle hem yaz hem bayram sofralarına lezzet katıyor, güney koylarının ve sahillerinin uğranılması gereken rotalarına son bir bakış atıyor, sonbahara girmeden önce buzdolabını hazırlamanın yollarını araştırıyoruz.

Mevsimin tadını sonuna kadar çıkarmak, aklımız geride kalmadan vedalaşmak için Ağustos’ta dopdolu içeriklerle macromore.com’dayız!

Keyfiniz ve güneşiniz bol olsun!

INSTAGRAM /macrocenterTR

FACEBOOK /macrocenterTR

TWITTER /macrocenterTR

BODRUM'DA 'AVANTGARDE' BİR TATİL

Bodrum yarımadasının en güzel koylarından Küdür'de, denizin dibine konuşlanmış Avantgarde Yalıkavak, misafirlerine, odalarından çıktıktan birkaç adım sonra Ege'nin berrak sularına kavuşma ayrıcalığı sunuyor. Çağdaş sanat işleriyle desteklenmiş rafine tasarımı, ev sıcaklığını aratmayan samimi ortamıyla Avantgarde Yalıkavak, Bodrum'da huzurlu ve konforlu tatilin adresi olmayı sürdürüyor. Sekizi bahçeye açılan, 23'ü deniz ve havuz manzaralı 31 odaya sahip otelde gündüz plaj ya da havuz başında güneşle flörtleşirken oteldeki Assouline kitaplarını karıştırabilir, Mejor Costa Beach and Lounge'un yepyeni vegan ve vejetaryen seçeneklerle zenginleşen Ace menüsünün tadını çıkarabilirsiniz. Avantgarde Yalıkavak, çocuklara da eğlenceli bir tatil vadediyor. Başarılı çocuk kulübü GymKids ve otelin bu yıl da devam eden iş birliği, 2-9 yaş arası 'minik misafirlere' yogadan zumbaya, masa tenisinden geri dönüşüm eğitimlerine, hem kişisel gelişimlerine katkıda bulunan hem de eğlenceli vakit geçirmelerini sağlayan aktiviteler sunuyor. Akşam yemeğindeyse Ace Restaurant & Bar'da sizi gerçek bir ziyafet bekliyor. Ace, geçen sezon hayata geçen 'Büyük Sofra' temasını bu yıl da menüye taşıyarak, Türkiye'nin yedi bölgesinin zengin mutfaklarını modern gastronomi tekniğiyle buluşturuyor. Tatilinize biraz hareket katmak isterseniz de otelin Yalıkavak Marina'ya tekne servisini kullanarak marinadaki ünlü yeme-içme ve eğlence mekânlarına zahmetsizce gidebilirsiniz.
avantgardecollection.com

Gezihaberleri

HAZIRLAYAN: TÜMAY YAZICI

EN İYİLERİNDEN BİRİ İSTANBUL'DA

Four Seasons Hotel Istanbul at the Bosphorus, dünyanın en iyi 10 Four Seasons otelinden biri seçildi. Lüks turizm alanında dünyanın en çok takip edilen dijital platformlarından Luxury Travel Diary'nin listesine Avrupa'dan giren iki Four Seasons otelinden biri olan Boğaz'ın zarif sakini için 'saray' benzetmesi yapılırken denize sıfır konumu ve restoranlarının en önemli avantajları olduğu vurgulandı. Boğaz'ın yanı sıra Sultanahmet'te de oteli olan ünlü zincirin Bodrum'daki resort'unun ise önümüzdeki yıl tamamlanması bekleniyor. *fourseasons.com*

BİRAZ SERİNLEYİN

Yaz sıcağından bunalanların yardımına Karadeniz yetişiyor. Avusor'dan Pokut'a, Sal'dan Sarıkaya'ya, yayla yayla gezeceğiniz; Palovit Şelalesini, Çat Vadisi'ni, Bledi Mezraası'nı göreceğiniz Setur'un Butik Karadeniz Yaylaları turu, ağustos sıcağında yayla havası alıp yeşile doymak isteyenleri bekliyor. 18-22 Ağustos tarihlerindeki turun fiyatı, çift kişilik odada kişi başı 2635 TL. *setur.com.tr*

DALAMAN'DA SAĞLIĞINIZA!

Sağlıklı yaşama tatilde de devam edin. Hilton Dalaman Sarıgerme Resort & Spa alkali, vejetaryen ve vegan büfe seçenekleriyle hizmet verirken bölgenin en büyük Spa'sı olan Elysion Spa'da misafirlerine, bedenlerini ve zihinlerini yenileme fırsatı sunuyor. Taze sıkılmış pancar, yeşil elma, havuç ya da ananas, kivi, yeşil elma ve zencefille hazırlanmış detoks içecekleriyle güne başlayacak yemeklerde otelin kendi bahçesinde ekolojik tarımla yetiştirdiği mevsim sebzeleri ve bölgenin zeytinlerinden sıkılmış zeytinyağının tadını çıkaracaksınız. Bölgenin en büyük spa'sı unvanlı Elysion'un konforlu ortamında yaptıracağınız Bali masajı ise yorgunluk atma garantili. *hilton.com.tr*

SANAT VE TARİHİN PEŞİNDE

Kimi için tatil, tarih ve sanatın peşinden gitmek demektir... Büyük Mısır Müzesi'nin açılışı öncesi en değerli Tutankamon parçalarının 150'si son kez dünyayı dolaşacak. İlk durak, Paris'teki La Grand Halle de La Villette. Sergi 15 Eylül'e kadar sürecek (expo-toutankhamon.fr). The Zentrum Paul Klee, Klee'nin arkadaş çevresine odaklanan bir sergi için Kunstmuseum Bern'le iş birliği yaptı. 1 Eylül'e kadar sürecek serginin ağır topları, Picasso ve Kandinsky (zpk.org). Aslında Picasso'nun işlerini görmek için uzağa gitmenize gerek yok. İzmir'deki Arkas Sanat Merkezi 18 Eylül'den itibaren Picasso'nun gösteri dünyasını konu aldığı birçok önemli tablosu, tasarladığı kostümler, eskizler, heykeller ve yaşamına dair fotoğrafları Picasso & Gösteri Sanatı isimli sergide izleyiciyle buluşacak. Akdeniz'e kıyısı olan ülkelerdeki önemli kurumların yer aldığı "Picasso-Méditerranée" projesi kapsamında düzenlenen sergiler serisinin son ayağı da olan sergi 5 Ocak'a kadar sürecek *(arkassanatmerkezi.com).*

HER ZEVKE GÖRE BİR EGE

Kendi deyişiyle "İstanbul'da 18 yıl seyahat ve kültür dergiciliği yaptıktan sonra iki yıl önce Ege'ye göç etmiş çiçeği burnunda bir Marmarisli" Melih Uslu'ya yeni kitabı *Ege'yi Gör ve Yaşa* vesilesiyle 'bölgenin yerlisi' olarak Ege'nin en gözde yerlerini sorduk.

Macera peşindeyseniz Güney Ege'de, Fethiye Babadağ'dan sonra Pamukkale de bir yamaç paraşütü merkezi olarak parıldamaya başlıyor. Kar beyazı Pamukkale travertenleri ile antik çağda ölümün ve sağlığın şehri olarak tanınan, UNESCO Dünya Kültür Mirası Hierapolis'in üzerinde süzülmek gerçekten unutulmaz bir deneyim.

Lüks arıyorsanız Ege'de benim için en büyük lüks, sessizliği derin derin solurken ormanların derinliklerinden gelen puhu kuşunun sesini ve açıktaki balıkçı teknesinin pancar motorundan çıkan pat patları dinlemek... Elbette konfor beklentilerinizden ödün vermeyerek de doğanın sunduğu bu muhteşem lüksü yaşayabilirsiniz. Bozburun'da Sabrinas Haus, Loryma Luxury Boutique Hotel ile Bozburun Yat Kulübü, Bördübet'te Golden Key Hotel, Kumlubük'te Dionysos Village Hotel ve Marmaris yakınlarındaki D Maris Bay'in adını verebilirim.

Tarihe meraklıysanız İnsanlık tarihine başlı başına dev bir mitoloji armağan etmiş bir yerden söz ediyoruz. Yörede kadim uygarlıkların günümüze sirayeti var. UNESCO Dünya Mirası Afrodisias, Rodos'ta Osmanlı izleriyle dolu çarşı caddesi, Beşparmak Dağlarındaki Latmos Mağaraları, Kaunos Antik Limanı, Knidos Kenti, Sedir Adası Kedrai Tiyatrosu, Bozburun Yarımadası'ndaki dağ tapınakları, Marmaris Kaleiçi, Eski Yalıkavak olarak bilinen Sandıma, Fethiye Telmessos Kaya Mezarları ve Muğla'nın asırlar önceki günlük yaşam dokusundan parçalar sunan Saburhane Mahallesi ilk aklıma gelen yerler arasında.

Bohem takılmak istiyorsanız Özellikle bahar aylarında Karia Yolu'nu öneririm. Tamamı 800 kilometreyi aşan bu güzergâh, uluslararası standartlarda yol işaretleri ve GPS koordinatlarıyla işaretlenmiş durumda. Kamp ve ev pansiyonlarında konaklamalı olarak yapılabilecek bu rota, eski kervan yollarını, az bilinen antik şehirleri, kutsal alanları, sarp vadileri, dünya güzeli Ege köylerini ve ıssız koyları buluşturuyor.

Yerel tatlar denemeyi seviyorsanız Yerel lezzetler demek, benim için her şeyden önce Ege pazarları demek. Özellikle de salı günleri kurulan Tire Pazarı. Pazar yerlerinden hoşlanmayanlar için de birkaç spesifik öneri verelim: İlkbaharda Ula'da oğlak çorbası, Bozburun Limon Ağacı'nda dondurma, Muğla Eski Çarşı'da bol susamlı tepsi helvası, Marmaris Söğüt Köy'ünde Ahtapotçu Mehmet'te güveçte pişirilen, buz görmemiş ahtapot.

TURKCELL PLATINUM İLE AYRICALIKLI SEYAHATLER

TÜRKİYE'NİN EN GÜZEL SAHİLLERİ

Akdeniz'in pırıltılı sahillerinden Ege'nin berrak koylarına, Türkiye'nin plajlarıyla öne çıkan popüler tatil destinasyonlarında deniz ve güneş keyfini ayrıcalıklı bir deneyime dönüştürün.

Alaçatı

Akyaka

Bozcada

Kaş

Asos

Çeşme

Alaçatı-Çeşme

Neden gitmeli? Hem sörf meraklılarının hem de eğlence sevenlerin uğrak noktası Çeşme ve Alaçatı, yeme-içme noktaları ve doğasıyla Türkiye'nin en gözde tatil destinasyonlarından biri olmaya devam ediyor.

Ne yapmalı? Deniz ve güneş için gece de gündüz kadar hareketli beach club'larıyla Altınkum ve Ayayorgi'yi not edin. Merkezin 24 kilometre kuzeydoğusundaki Ildırı köyünde bulunan Erythrai antik kenti, tarih meraklılarını cezbedecektir. Bu yıl 25-26 Ağustos'ta düzenlenecek Ildırı Kültür Sanat Festivali'ndeki müzik, tiyatro, söyleşi ve atölye çalışmalarına katılın. Kendinizi şımartmak için, Ilıca'daki spa otellerinden birinde ünlü termal suyunun keyfini çıkarın. Çeşme'nin meşhur sakızlı muhallebisini tadım listenize ekleyin. Alaçatı'nın şirin sokaklarının keyfini çıkarın, 2019'a damgasını vuran mekânlarını keşfedin. Cıvıl cıvıl sokaklarında her köşede bir sanat galerisi, el yapımı ürünler satan dükkân var. Rüzgâr sörfü meraklılarının istikameti ise Liman Mevkii. Buradaki sörf okullarında denizin üstünde süzülmenin abecesini öğrenin.

Akyaka

Neden gitmeli? Gökova Körfezi'nin en güzel koylarına sahip Akyaka, aksiyon sevenler için bir cennet. Rüzgârı uçurtma sörfü için gerekli koşulları oluştururken, mavi bayraklı plajları da Karayip sahillerini aratmıyor.

Ne yapmalı? Akyaka, buz gibi suyuna ayaklarınızı sokup serinleyebileceğiniz Azmak Çayı ile meşhur. Bir deniz bisikleti kiralayın ve hatta kendinizi çayın çivi gibi serin sularına bırakın. Kasım ayına kadar Akyaka sahili her seviyede uçurtma sörfüne uygun; hemen bir uçurtma sörfü dersi alın. Yol kenarlarında satılan portakal sularından için; Akyaka beldesi yakınlarındaki Idyma antik kentinden kalan anıt mezarları görün. Trekking seviyorsanız antik kentin etrafındaki köyleri birbirine bağlayan Idyma Yolu'nun farklı zorluktaki parkurlarını arşınlayın. Akyaka merkezden otomobil yolculuğuyla ulaşabileceğiniz Akçapınar köyündeki nehirde kano turuna çıkın; köye geri döndüğünüzde meşhur tostundan yiyin. Denizin berrak sularında doyasıya yüzmek için Akyaka Plajı, Akbük Koyu ve Değirmen Bükü'ne gidin. Akyaka ve Gökova çevresine bir de tepeden bakmak isterseniz 900 metre yükseklikteki Sakartepe Seyir Terası'na çıkın, manzaranın seyrine dalın.

Bozcada-Gökçeada

Neden gitmeli? Herodot'un sözleriyle "Tanrı, insanların uzun ömürlü olmaları için Bozcaada'yı yaratmış". Üzüm bağlarıyla çevrili eski evleri ve devasa kalesine doğru uzanan taşlı yollarıyla Bozcaada yaz aylarının tadını çıkarmak için ideal destinasyonlardan. Gökçeada, nam-ı diğer İmroz ise eski Rum köyleri ve sakin plajlarıyla gönlünüzü fethedecek.

Ne yapmalı? Bozcaada'da pırıl pırıl bir denize, altın sarısı kumlara ve hayal kırıklığına uğratmayan işletmelere sahip Ayazma Plajı'na gidin. Adada yaşayanların özellikle tercih ettiği ücretsiz halk plajı Habbele de bir o kadar sakin. Merkezde ise Meryem Ana Kilisesi'nin avlusundaki saat kulesini kendinize pusula edinerek sokakları arşınlayın; adanın bakımlı kedileriyle hemhal olun, meydandaki kafelerden birinde soluklanın. Akşam yanınıza minik hoparlörünüzü ve küçük atıştırmalıklarınızı alarak Polente Feneri'nin bulunduğu noktaya çıkıp günbatımını izleyin. Sakinliği ve daha bakir doğasıyla görenleri kendine çeken Gökçeada'da ise meşhur Aydıncık Plajı'nda sörf yapın veya güney kıyısındaki Laz Koyu'nun süt liman denizinde yüzün. Rum köyü Tepeköy'de her yıl 14-16 Ağustos tarihlerinde düzenlenen Meryem Ana Panayırı'nın şenlikli havasını soluyun. Panayırda köy meydanında kurulan kazanlarda yemekler pişiyor, tatlı ve içecek dağıtılıyor; ardından danslar başlıyor.

Kaş

Neden gitmeli? Kaş, yıllardır kendine özgü bohem atmosferini korumayı başarıyor. Tüm tatili deniz kenarında şezlongda yatarak geçirmek istemiyorsanız geniş aktivite yelpazesiyle size de hitap edecektir.

Ne yapmalı? Kaş merkezinde ve çevresindeki irili ufaklı pek çok plaj, denizseverleri tatmin edecek güzellikte. Merkeze 15-20 kilometre uzaklıktaki Kaputaş Plajı, sadece deniz yoluyla ulaşılan Limanağzı ve

ADVERTORIAL

Çukurbağ yarımadası yakınlarındaki Hidayet koyu bunlardan sadece birkaçı. Kaş'ın şirin merkezinden ayrılmadan denizin tadını çıkarmak isteyenler, Küçük Çakıl Plajı'ndaki nezih işletmelere demir atabilir. Kaş, sualtı dünyasında kendini kaybetmek isteyenlerin de favori destinasyonu. Tüplü dalış için Kaş'ta eğitim veren ve civardaki harika koylara dalışa götüren pek çok okul var. Sualtı sizi tedirgin ediyorsa, Kaş'ta şnorkelle yüzmek bile keyifli. Tekneyle batık kent Kekova turuna mutlaka çıkın; yanınıza şnorkel seti almayı ihmal etmeyin. Kaş merkezinde, Uzun Çarşı'nın sonundaki kral mezarı ve sahilden kısa bir yürüyüşle ulaşabileceğiniz antik tiyatro Likya uygarlığından kalma etkileyici yapılar. Cumhuriyet Meydanı'nda bolca göreceğiniz tava dondurma tezgâhlarından birine dadanın ve bu ilginç lezzeti tatmadan Kaş'tan ayrılmayın.

Asos

Neden gitmeli? Tarih, deniz, güneş, lezzetli yemekler, huzur... Bir zamanlar Aristo'nun akademi kurup felsefe dersleri verdiği, Kuzey Ege'nin fazla göz önünde durmayan incilerinden Asos, özellikle Behramkale köyüyle özdeşleşmiş olsa da, Babakale'den Sivrice'ye ve küçük Yörük köylerine, pek çok yerel hikâyeyi içinde saklayan nice noktaya sahip.

Ne yapmalı? Asos denince akla ilk gelen Behramkale köyü. Köyün limanına uğrayıp tezgâhlarda satılan ve waffle içinde servis edilen leziz dondurma çeşitlerinden yedikten sonra güneşi Assos antik kenti ve antik tiyatroda batırın. Antik kentin en yüksek noktasında yer alan, MÖ 530 yılında inşa edilmiş Athena Tapınağı kalıntılarına ulaşarak muhteşem deniz ve Midilli manzarasını izleyin. Gün ağarırken, sadece bir iki pansiyon, ıssızlık ve bol deniz manzarası sunan Babakale köyüne gidin. Köyün alametifarikası, Osmanlı döneminde ordunun ihtiyacını karşılamış özel yapım bıçaklar. Babakale yönüne doğru giderken karşınıza çıkacak Koruoba, Sivrice ve Sokakağzı koylarının muhteşem denizinde yüzün. Dönüşte Gülpınar'daki Apollon Smintheus Tapınağı'nı ziyaret edin. Tapınağın, Homeros'un *İlyada* destanına konu olan Troya Savaşı'nı anlatan kabartmaları, en dikkat çekici özelliği.

Datça Yarımadası

Neden gitmeli? Doğanın hiçbir şey esirgemediği Datça'nın meşhur büklerinde deniz ve güneşe doyacak; ziyaretçilerini badem ağaçları ve taş evleriyle kucaklayan merkezinde ise huzuru bulacaksınız.

Ne yapmalı? Datça demek, "bükler" demek. İngiliz *The Guardian* gazetesi tarafından Türkiye'nin en iyi plajı seçilen Ovabükü denizin tadını çıkarmak için en ideal nokta. Diğer büklere göre daha popüler ve büyük olan Palamutbükü'nde keçi sütü dondurması yiyin. Merkezden yürüyerek de ulaşabileceğiniz Kargı Koyu'nun olağanüstü sularında ister yüzün ister şnorkelle dalın. Yarımadanın batı ucundaki Tekir Burnu'nda yer alan, astronomi ve matematik bilimcisi Eudoksus'a ve İskenderiye Feneri'nin mimarı Sostratos'a ev sahipliği yapmış Knidos Antik Kenti'nin büyülü kalıntılarında günbatımını izleyin. Datça merkezde cumartesi günleri kurulan pazardan doğal bal, badem ve mis gibi taze meyve-sebzelerden alın. Bu yıl 31 Ağustos'a kadar Datça Açıkhava Tiyatrosu'nda düzenlenecek konserlerde Duman, Levent Yüksel, Ceylan Ertem, Candan Erçetin gibi sanatçıları canlı dinleme şansını kaçırmayın.

TURKCELL PLATINUM BLACK

YURT İÇİNDE AYRICALIKLI SEYAHATLER İÇİN

PÜF NOKTALARI

Turkcell Platinum ve Platinum Black kullanıcılarını deniz, kum ve güneşe ek olarak ayrıcalıklarla dolu bir yaz tatili bekliyor. Detaylar için **Turkcell Platinum** uygulamasını telefonunuza indirmeyi unutmayın!

■ **Fly-inn plaj girişinde yüzde 50 indirim:** Platinum ve Platinum Black müşterileri, Platinum uygulamasından alacakları şifreyle Çeşme'nin popüler plajı Fly-inn'e yüzde 50 indirimli giriş ayrıcalığından yararlanabiliyor. Platinum Black müşterileri yaz sezonu boyunca bu ayrıcalıktan iki kez yararlanabiliyor. Her Cuma, Cumartesi ve Pazar günleri geçerli indirime ek olarak serinletici hediye içecek de var.

■ **Spiaggia Grande plaj girişinde yüzde 50 indirim:** Platinum ve Platinum Black müşterileri, Platinum uygulamasından alacakları şifreyle Çeşme'nin bir diğer dikkat çeken plajı Spiaggia Grande'ye yüzde 50 indirimli giriş ayrıcalığından da yararlanabiliyor. Platinum Black müşterileri bu ayrıcalıktan iki kez yararlanabiliyor. Hareketli Çeşme'de her Cuma, Cumartesi ve Pazar ayrıcalıktan faydalananlara içecek hediyesi de sunuluyor.

■ **Plage Isolee plaj girişinde yüzde 50 indirim:** Alaçatı'nın sevilen bir diğer plajı Plage Isolee'de ise Platinum Black müşterilerine sezonda iki kere olmak üzere yüzde 50 indirimli giriş ayrıcalığı sunuluyor. Her Cuma, Cumartesi ve Pazar ayrıcalıktan faydalananlara içecek hediyesi de sunuluyor.

■ **Plage Isolee'ye ücretsiz transfer:** Tatilini Çeşme'de geçiren Platinum Black müşterileri, Platinum uygulamasından alacakları şifreyle Plage Isolee'ye ücretsiz transfer ayrıcalığından da yararlanabiliyor.

■ **Plage Isolee Restaurant'ta yüzde 10 indirim:** Platinum Black müşterilerine, Plage Isolee Restaurant'ta yüzde 10 indirim ayrıcalığı da sunuluyor. Kullanıcılar Platinum uygulamasından aldıkları şifreyle deniz keyfini lezzetle buluşturuyor.

■ **Plage Isolee'de masaj yüzde 25 indirimli:** Plage Isolee'de deniz keyfi yapan Platinum Black müşterileri, Platinum uygulamasından alacakları şifreyle mekân bünyesinde sunulan masaj servisini de yüzde 25 indirimle alma ayrıcalığına kavuşuyor.

■ **Alaçatı KULT'ta yüzde 10 indirim:** Turkcell Platinum ve Turkcell Platinum Black müşterileri, Platinum uygulamasından alacakları şifreyle Alaçatı'daki KULT'ta geçerli yüzde 10 içecek indiriminden faydalanarak tatiline keyif katıyor.

■ **Lokmaçatı'da yüzde 10 indirim:** Turkcell Platinum ve Turkcell Platinum Black müşterileri, Platinum uygulamasından alacakları şifreyle 15 Eylül'e kadar Lokmaçatı'nın Alaçatı'daki şubesinde tüm ürünlerde yüzde 10 indirimden yararlanabiliyor.

■ **Balıkçı Niyazi'de yüzde 10 indirim:** Tatil balık keyfi olmadan bitmez diyen Turkcell Platinum ve Turkcell Platinum Black müşterileri, Platinum uygulamasından alacakları şifreyle Alaçatı'daki Balıkçı Niyazi'de geçerli yüzde 10 indirim ayrıcalığından yararlanabiliyor.

■ **Dergilik ek ücret ödemeden Platinum'da:** Tatilinde sevdiği dergilerden uzak kalmak istemeyen tüm Bireysel Platinum müşterileri ile Kurumsal İşte Platin 8 PLUS ve İşte Platin 10 PLUS müşterileri, Turkcell Platinum paketlerine otomatik olarak tanımlanan Dergilik hakkından ek ücret ödemeden faydalanarak plajda hoşça vakit geçirebilir.

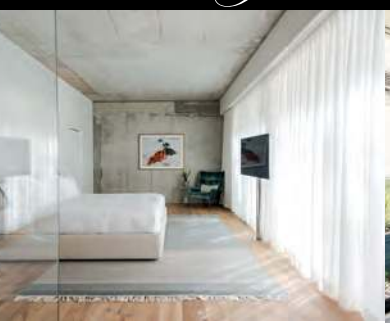
■ **Müziğin keyfi fizy ile Platinum'da:** Tüm Platinum müşterileri, tatilde yazın en güzel şarkılarını reklamsız dinleyebilir, sevdiği sanatçıların kliplerini fizy ile izleyebilir.

■ **Dizi ve film keyfi TV+ ile Platinum'da bedava:** Tüm Platinum müşterileri, yaz tatilinde sevdikleri dizilerden de mahrum kalmıyor. Platinum paketinde yer alan TV+ ayrıcalığıyla yüzlerce canlı TV kanalındaki programları, belgeseller, dizi ve filmler yaz boyunca gittiği her yerde izleyebiliyor.

■ **Bilet.com'da Yunan Adaları seferleri yüzde 10 indirimli:** Komşu adalar Platinum müşterileri için daha ulaşılabilir hale geliyor. Platinum uygulamasından alacakları şifreyle Bilet.com üzerinden en çok ziyaret edilen Yunan Adaları'na yüzde 10 indirimle seyahat edebiliyor.

Yeni açılanlar

FRANSA **İSRAİL** **İSPANYA** **İTALYA**



Tel Aviv'de butik otel açılışları hız kazanıyor, özellikle apart otel kategorisinde. Kültürel açıdan heyecan verici Yehuda Ha-Levi bölgesinde bulunan **The Levee** (leveetlv.com), penthouse'dan daha ekonomik tek yatak odalıya, sekiz daireden oluşuyor. Açık tuğla duvarlar, kadife-yeşil mobilyalar, mis kokulu yeşilliklere bakan güneşli mutfaklarıyla daireler, orada yaşama isteği uyandırıyor.
Akdeniz'in bir başka tarafında, Londra'daki Experimental Cocktail Club'ın arkasındaki miksologlar Menorca'ya çıkarma yaptılar. Eski bir 19'uncu yüzyıl aile finca'sından (çiftlik) dönüştürülen 43 odalı **Experimental Menorca**'nın görüntüsü (menorcaexperimental.com), bulunduğu sarp coğrafyanın unsurlarını yansıtıyor. Restoran ve barında menüye, bölgenin yerel mahsulleri yön veriyor.
Cayır cayır yakan bir kent kaçamağı düşünüyorsanız, Roma'daki 104 odalı **Hotel de la Ville** (roccofortehotels.com) sizi cezbetmekte zorlanmayacaktır. Keza otantik trattoria'sı Da Sistina'da servis edilen midyeli linguine de... Roma bir günde kurulmadı, ama 18'inci yüzyıldan kalma bu palazzo'nun İspanyol Merdivenleri'ne bakan konumu sayesinde kentin en ünlü yerlerini bir çırpıda gezebilirsiniz. Hem böylece otelin yedinci katındaki rooftop barında aperol ve harika spa'sında masaj keyfi için size bolca vakit kalmış olur...

En üstte soldan saat yönünde: Loire'deki muhteşem Château du Grand-Lucé, saray yavrusu misafir odalarından biri ve havuzu; Roma'daki Hotel de la Ville; İspanyol Merdivenleri; Menorca'daki Experimental; Tel Aviv'deki The Levee'nin yatak odası ve mutfağı.

Fransız château'sundan devşirme bir otel, kulağa yeni gelmeyebilir belki, ama inanın, gözleriniz böylesini hiç görmemiş olabilir. Paris'in güneyinde, yemyeşil Loire Vadisi'nde yer alan **Château du Grand-Lucé**, koltuk ve masadan avize ve duvar kağıdına soylu geçmişinden gelen eşyalarını muhafaza ederek demir kapılarını açtı. Fransız neoklasik mimarisini bir övgü olan 17 süitli yapının dolu dolu bir geçmişi var: Aydınlanma Çağı'nda Voltaire, Diderot ve Rousseau'yu ağırlamış; Birinci Dünya Savaşı'nda geçici bir hastane olarak yaralı İngiliz askerlerine kapılarını açmış ve balo salonunun döşemesinin altında Louvre'un hazinelerini saklamış...
18'inci yüzyıldan kalma château'nun masal gibi bir atmosferi var: Odalarda sizi ipekle sarılmış yataklar, altın varaklı mobilyalar, 4,5 metre yüksekliğinde tavanlar ve Buly 1803 ürünlerinin olağanüstü Jean-Baptiste Pillement duvar resimleriyle buluştuğu mermer kaplı banyolarda pençe ayaklı küvetler bekliyor. Ana salondaki kumaşların altındaysa Christian Lacroix imzası var. Muhteşem atmosfer bahçeye çıktığınızda devam ediyor. Olağanüstü bahçeler, Versailles'dan esinlenilerek tasarlanmış ve 1760 yılında Kral XV. Louis'ye ev hediyesi olarak armağan edilmiş sayısız heykele ev sahipliği yapıyor. Yemeğe gelince... Klasik Fransız restoranı Le Lucé'de bir kadeh Sancerre eşliğinde rafine tatların keyfini çıkarabilirsiniz. *chateaugrandluce.com*

Yazı: Fleur Rollet-Manus.
Fotoğraflar: Adam Lynk, Hotel Photography SRL, Karel Balas, Sivan Askayo

1 ŞEF ŞEHİR REÇETE

Le Cordon Bleu Eğitmen Şefi Paul Métay, okuyucularımıza Tours Şehri hakkında bilgi verdi ve bölgeye ait "Nougat de Tours" pastasını bizler için hazırladı.

Le Cordon Bleu İstanbul Eğitmen Şefi Paul Métay, Paris'e 290 kilometre uzaklıkta bulunan Tours şehrinde doğdu. Büyükbabası tarafından dört yaşında pastacılığa teşvik edilen Şef Métay, kariyeri boyunca Fransa, İngiltere, Norveç, Çek Cumhuriyeti, Rusya, Polonya, Ürdün, Kuveyt, Birleşik Arap Emirlikleri, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde çalıştı. 2009'da Türkiye'ye yerleşmeye karar veren Şef Paul Métay, 2018'den beri Le Cordon Bleu İstanbul'da Eğitmen Şef olarak öğrencilerine Fransız Pastacılık tekniklerini ve kendi deneyimlerini aktarıyor. Fransız mutfağı ve pastacılığına ilgi duyanların 7 Ekim tarihinde Özyeğin Üniversitesi Kampüsünde yer alan Le Cordon Bleu İstanbul'da başlayacak olan Profesyonel Eğitimi kaçırmamalarını tavsiye ederiz.

Loire Vadisi'nin gözdesi Tours, modern ve dinamik yapısının beraberinde kültürel mirasını da çok iyi şekilde muhafaza edebilmiş, sanat ve tarihin iç içe olduğu bir şehir. Ünlü yazar Balzac'ın doğduğu, Rönesans dönemi hayat tarzının eserlerini barındıran, yerlilerinin "mini-Paris" olarak betimlediği Tours, 13 ila 16'ncı yüzyıllar arasında kraliyet ailesine de ev sahipliği yaptı. 'Fransa'nın Bahçesi' olarak tanınan bölge Chinon, Bourgueil, Vouvray gibi bağcılığıyla meşhur komünlere de ev sahipliği yapıyor. Bölgenin ünlü pastası Nougat de Tours, içindeki meyveler ve bademle şehrin güzelliğini lezzetle birleştiriyor; bu nedenle de çok sevilen bir tatlı olarak nesillerdir yapılıyor.

Nougat de Tours
8 KİŞİLİK

Şekerli tart hamuru için
75 g tereyağı
45 g şeker
15 g toz badem
25 adet yumurta
130 g un
1 g tuz

Garnitür
40 g kayısı reçeli
115 g meyve şekerlemeleri

Bademli mereng için
75 g yumurta beyazı
52 g şeker
38 g pudra şekeri
60 g toz badem

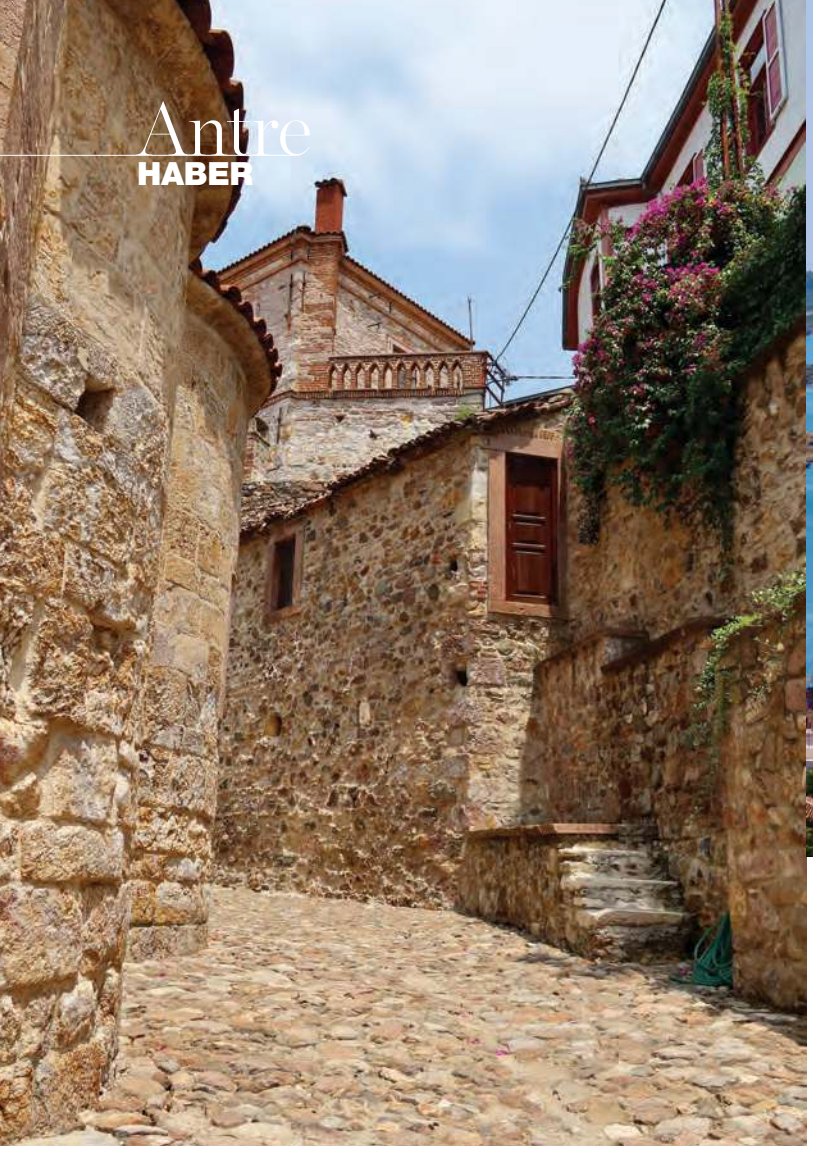
20 g file badem
20 g pudra şekeri

Fırını 160°C'ye getirin.
Tatlı tart hamuru için tereyağını yumuşatın ve şekeri ekleyip çırpın. Ardından toz badem, tuz ve yumurtayı ekleyin, en son unu ilave edin. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Sertleşince 2 mm kalınlığında açın ve önceden yağlanmış kalıba yerleştirin. Çatalla hafifçe bastırarak delikler oluşturun.
Garnitür için kayısı reçelini tart hamuruna yayın ve meyve şekerlemeleri ile kaplayın.
Bademli merengi hazırlamak için toz badem ve pudra şekerini birlikte eleyin. Yumurta beyazlarını, Fransız merengi olacak şekilde çırpın ve şekeri üç seferde ekleyin. Mereng sertleştiğinde dikkatlice kuru malzemeleri içine katlayarak ekleyin. Merengi tartın üzerine spatulayla kubbe görünümünde olacak şekilde yayın.
File badem ve pudra şekeri serpin, 160°C'de 40 dakika pişirin.
Vanilyalı dondurma veya meyveli sorbe, hatta meyve kompostosuyla servis edebilirsiniz.

ADVERTORIAL

Bilgi için Le Cordon Bleu İstanbul ile iletişime geçebilirsiniz. **www.lecordonbleu.ozyegin.edu.tr/tr**

0216 564 93 98 **@lecordonbleuistanbul**



DENEME SIRASI SİZDE

Uslanmaz bir gezginin en büyük dostu, ikonik fotoğraflara imza atabileceği mahir bir fotoğraf makinesidir. Canon'un 24 Ağustos'ta kurayla belirleyeceği yedi kişiye satışa çıkmadan önce İstanbul Tarihî Yarımada'da deneme fırsatı sunduğu G5 X Mark II modeli, seyahatlerinizdeki yeni yol arkadaşınız olabilir.

YAZI VE FOTOĞRAFLAR: **TÜMAY YAZICI**

Seyahatlerinde fotoğraf, video çekmeyi ve onları tüm dünyayla paylaşmayı sevenler, elinizdeki akıllı telefonu yavaşça yere bırakın ve onun yerine işinin uzmanı bir makine alın.

Canon'un PowerShot ailesinin yeni ferdi PowerShot G5 X Mark II, yüksek görüntü kalitesi, geniş diyaframı, eğilebilir dokunmatik ekranı, hafifliği ve ergonomik boyutlarıyla seyahatlerinizde yeni yol arkadaşınız olmaya aday. Geçen ay fotoğrafçı Sadık Üçok eşliğinde Ayvalık ve Cunda'da deneme fırsatı yakaladığımız kompakt fotoğraf makinesi, en amatörün elinde bile harika sonuçlar vermek üzere donatılmış: İstifli sensörü hem fotoğraf hem 4K video çekimlerinde yüksek görüntü kalitesi sunarken geniş diyaframı, hava kararıktan sonra bile net ve ideal sonuçlar elde etmenizi sağlıyor; ayrıca sığ alan derinliği özelliği sayesinde, son yıllarda moda olan bokeh efektini yakalamanıza imkân tanıyor. Malum, fotoğraf çekerken daha geniş ya da daha farklı açılar yakalayabilmek için bazen akrobatik hareketler sergilememiz gerekebiliyor. Canon PowerShot G5X Mark II eğilebilir dokunmatik ekranı sayesinde bu konuda da kullanıcısının yaratıcılığını konuşturmasını epeyce kolaylaştırıyor. Gelelim, söz konusu fotoğraf makinesi olduğunda – özellikle profesyonel değilseniz – günümüzdeki iki önemli kritere yani hafiflik ve çektiklerinizi telefonunuza aktarmaya... Canon PowerShot G5 X Mark II, 340 ağırlığında ve ceket cebinize sığabilecek ergonomik boyutlarda. Wi-Fi ve Bluetooth bağlantısı iyi çalışıyor; dışarıda çekim yaparken fotoğraflarınızı kolayca telefonunuza aktarabiliyorsunuz. Bunun için Canon Camera Connect uygulamasını telefonunuza indiriyor, cihazları birbirine tanımlıyorsunuz. Gerisini onlar kendi aralarında hallediyorlar...

Denemeden karar veremem diyenler, Canon, ikonik PowerShot ailesinin yeni ferdini bu ay İstanbul'da görücüye çıkarıyor. Ürünü satışa çıkmadan önce deneme fırsatı yakalamak istiyorsanız, https://www.canon.com.tr/get-inspired/city-tours-photography-competition/ adresini ziyaret edip formu doldurmanız yeterli. Çekilecek kura sonucu kazanan yedi şanslı kişi, 20 Ağustos'ta Canon'un internet adresinde duyurulacak. Kazananlar 24 Ağustos'ta Sadık Üçok eşliğinde tarihî yarımadada Canon Powershot G5 X Mark II'yi 'test sürüşüne çıkaracak', ayrıca Üçok'tan makineyle güzel kareler yakalamak için tüyolar alabilecek.

RAKAMLARLA POWERSHOT G5 X MARK II

- Yeni 20,1MP 1.0 Tip istifli sensör
- DIGIC 8 görüntü işlemcisi
- 4K video (kırpmasız)
- 120 kare/sn Full HD video
- Sürekli modda 20 kare/sn ve RAW Seri Çekim modunda 30 kare/sn
- Yeni 5x f/1.8-2.8 zum lensi

SADECE BARBEKÜ YETER

Bu çağrımız barbekü tadının tutkunlarına! Kestiğinizde suyu akan döş ya da salladığınızda kemiğinden düşen kaburga yemek için şehirde dört dönüyor ama aradığınızı bulamıyorsanız mekânınız Just BBQ. Teksas Austin'de yediği barbeküleri unutamayan ve İstanbul'da bu işi hakkıyla yapmaya karar veren Sedat Doğan, ortağı Turhan Çelebi ile birlikte kolları sıvamış ve çok sıkı çalışmış. Döş (brisket) ve kaburga (ribs) üzerine yoğunlaşan Just BBQ'de kısık ateşte yavaş pişim tekniği uygulanıyor. Etler kiraz odunuyla, offset barbekü'de 12 saat tütsüleniyor. Offset barbekülerini de özel siparişle kendileri yaptırmışlar. Barbekü kelimesinin mangalla karıştırılmaması konusunda çok hassaslar: "Düşünün 12 saat kiraz odunu ateşiyle 100 derecede pişirmeye çalışıyorsunuz. Bir odun alev alıyor içerisi 120 dereceye çıkıyor, bir odun sönüyor 85 dereceye düşüyor. Barbekü dünyasında iyi sonuç istiyorsanız, ısıyı iyi kontrol etmeniz lazım." Just BBQ'da ekmekten kıtır patates cipsine her şey kendi tarifleri ve üretimleri. Oldukça doyurucu porsiyonlarda gelen et tabakları yanında 72 saat kaynayan ilikli dana kaval kemiğinden elde edilen demi-glace barbekü sos, coleslaw ve ekşi kremalı yaban turbu sosuyla birlikte geliyor. Soslar öyle lezzetli ve çeşitli ki, sadece etleri soslarla eşleştirmek için bile Just'a gidilebilir. Tütsülü kaburga, tütsülü döş ve tiftik burgerlerini mutlaka tadın. Tatlıları Tex-Mexican usulü churro. Churro'dan bıktık demeyin, ısırdığınızda çıtırtısını duyduğunuz churro'ları gerçek vanilya ve çikolata sosuyla birlikte muazzam bir lezzet. Kompakt ve konforlu mekânda vakit geçirmek de barbekü etleri yemek kadar keyifli. *Vişnezade Mah. Şair Nedim Cad. Akaretler No: 33/A; 0850 255 13 78; @justbbq.akaretler*
YAZI: GAYE ŞAHİN

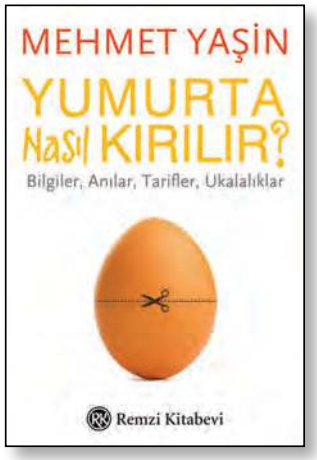
Yemek*haberleri*

KUŞKONMAZ GÜNLERİ KAÇMAZ

Anti-aging özelliğiyle bilinen leziz kuşkonmaz, afrodizyak etkisinin yanı sıra sahip olduğu vitamin ve minerallerle de vücudumuzu besliyor. Kuşkonmaz sevenler, farklı pişirme teknikleriyle deneyimlemek isteyenler 30 Eylül'e kadar Park Hyatt İstanbul'da sunulacak kuşkonmaz menüsünü mutlaka tatmalı. Kuşkonmaz lezzetini öne çıkarmak için hazırlanan incelikli menüde özel lezzetler var. *Teşvikiye Bronz Sok. No: 4; 0212 315 12 34*

ANILAR VE TARİFLER

Mehmet Yaşin yeni kitabı *Yumurta Nasıl Kırılır*'ı çeşitli bahanelerle mutfaktan kaçanlara yemek pişirmeyi sevdirmek için yazmış. Mutfakla ilgili faydalı bilgilerin verildiği kitapta, tanıdık yemeklerin lezzetli tariflerine Mehmet Yaşin'in anıları tat katıyor. Yaşin kitapta kuru fasulyenin, pilavın peşine düşüyor, İstanbul'u bir dönem yakıp kül eden sebzeyi ifşa ediyor, etle böreğin aşkından doğan lezzeti gözler önüne seriyor. *(Remzi Kitabevi, 24 TL)*



SİDE'DE TADIM MUTFAĞI

Tatil yaparken nefis bir lezzet deneyimi de yaşamak istiyorsanız, bu yaz Paloma Hotels'in Side Titreyengöl'de açtığı Paloma Finesse'i tercih edebilirsiniz. Modern mimarisiyle olduğu kadar mutfağıyla da misafirlerini etkileyen otelde grubun kendi çiftliğinde yetiştirdiği organik ürünler başrolde. Otelin ana restoranı The Kitchen, a la minute hizmet veriyor. Dinlendirilmiş etler, el yapımı makarnalar, ızgara balıklar ve yerel lezzetler tadabileceğiniz restoranda her şey açık mutfaktan çıkıyor. A la carte hizmet veren diğer restoranları Med Kitchen ise çağdaş Akdeniz tatlarını Finesse dokunuşuyla tamamlıyor. Dünyaca ünlü, ödüllü şefler sıklıkla mutfağa konuk olarak geliyor ve otelin Chef's Kitchen adlı restoranında bir hafta boyunca kendi degüstaston menülerini sunuyorlar. 5-10 Ağustos'ta Pascal Favre D'anne, 12-17 Ağustos'ta Jose Pizzaro, 19-20 Ağustos'ta Johnny Goric, 26-31 Ağustos'ta ise Joe Barza otelin konuk şefi menülerini deneyimleyebileceğiniz isimler arasında.
Sorgun Mah. Acısu Mevkii Sok. No: 24/1 Manavgat Antalya; 0242 744 28 00; palomahotels.com

UZUN DİYETLERE DESTEK

Beslenme paketleriyle kötü beslenme alışkanlıklarına çözüm üreten Juico, yeni paketi Juico Mutfakta ile uzun süreli diyet yapanların imdadına yetişiyor. Günlük hazırlanıp evinize teslim edilen yemek paketi günlük üç ana ve iki ara öğünden oluşuyor. Besin çeşitliği ve oranlarıyla kilo vermenizi veya formunuzu korumanızı sağlayan yiyeceklerle hazırlanan paketin Vejetaryen ve Denge olmak üzere iki farklı seçeneği var. Paketleri incelemek ve temin etmek için juico.com.tr adresini tıklayabilirsiniz.

ÇAY SOHBETLERİ SÜRÜYOR

Le Cordon Bleu, ilgi gören "Çay Saati Sohbetleri" etkinliklerine devam ediyor. 2019 yılının ilk çay sohbetini Le Cordon Bleu mezunu Zeynep Karahan'ın sahibi olduğu Minval Artisanal Food Creations'ta gerçekleştiren ekip, Le Cordon Bleu Master Şefi Marc Pauquet ve Le Cordon Bleu 2013 Diplôme de Pâtisserie mezunu Zeynep Karahan'ı bir araya getirdi. Sohbetin konu başlığı 'Pastacılığın Zanaatkâr Ruhu' oldu. Okulun keyifli etkinlikleri için lecordonbleu.ozyegin.edu.tr'yi takip edebilirsiniz.

ÇOCUKLARA BARDAKTA EĞLENCE

Yaz tatilinde çocukları için eğlenceli ve öğretici bir etkinlik arayan ebeveynler Kanyon Gram'ın "Bardakta Cümbüş" atölyesini kaçırmasın! Şef Didem Şenol Tiryakioğlu ile tat almak ve tatları bir araya getirmek üzerine gerçekleştirilecek atölye, 2-3 Ağustos tarihlerinde günde iki seans olarak düzenlenecek. 7-12 yaşa yönelik atölyeye katılan çocuklar, meyveler hakkında bilgi edinirken bardakta pastacı kreması, bol meyve, beze veya kekle birleştirilen tatlılar hazırlayacaklar. *Büyükdere Cad. No: 185 Kat 1 (sinema karşısı); 0212 243 10 48; gram.ist*

Muutto, Moda

Sokak yemekleri akımının en yeni temsilcisi Muutto, Moda Cemal Süreyya Sokak'ta kapılarını açtı. İsmi Fince göç anlamına gelen mekân, mahallenin köşe başı lezzet durağı. Başındaki isim, başarılı şef Umut Karakuş. Muutto'yu açmak için sakin bir sokağı tercih etmesini "kalabalık caddeler ve yüksek kiralardan kaçmak, küçük bir alana sıkışmış insanları sakin ve ferah sokaklara çekmek" olarak açıklıyor. Sokak yemekleri menülerinin yanında bir de meze barları var. Şık birer tabak olacak ürünleri bir dürüme sığdırarak servis ediyorlar. Meze barları bol çeşitli. Bardaki salataları, mezeleri alıp eve götürebiliyorsunuz. Altı adet dürümden oluşan sokak yemekleri menüsünde kokoreç, söğüş, kaburga ve vejetaryen seçenekler yer alıyor. *Cemal Süreyya Sok. No: 57/2A Kadıköy*

Jabel, Kuruçeşme

Kuruçeşme sahilinde konumlanan Sortie'nin içerisinde açılan Jabel, Ortadoğu ve Anadolu lezzetlerini başarıyla harmanlıyor. Dünyada en fazla tercih edilen mutfaklar arasında yer alan Lübnan mutfağından tatların bulunduğu menülerini Şef Rıza Baylan hazırlıyor. Geleneksel Lübnan lezzetlerinden falafel, humus, el ahmar, fettuş, mouktara ile şefin özel yorumu olan avokadolu humus ve kayısılı fava menünün en sevilen lezzetleri. Ana yemek olarak ızgara et çeşitlerini de bulabileceğiniz mekân, Boğaz'da açılan ilk Lübnan-Anadolu konseptli restoran olma özelliğini de taşıyor.
Muallim Naci Cad. No: 54 Beşiktaş

Restoran*haberleri*

YAZI: ECE AKTÜRK

SAM Kitchen & Bar, Nişantaşı

"Çağdaş Lokal Mutfak" olarak tanımladıkları bir menü sunan SAM Kitchen & Bar, Nişantaşı Milli Reasürans Çarşısı'nda hizmet vermeye başladı. Yerel ve mevsiminde olmasına özen gösterdikleri malzemelerle hazırlanan lezzetli yiyeceklerle donattıkları menüleri, sürekli değişerek misafirlerine her seferinde yeni tatlar keşfettiriyor. Taze ot kıtırı, fırın pancar püresi, sebzeli siyah pirinçle servis edilen fırında karamelize somon, restoranın imza lezzetleri arasında. Menüdeki yiyeceklerle sundukları ekmekleri kendi fırınlarında pişiriyorlar. Cumartesi geceleri gerçekleştirilen müzik performanslarıyla hafta sonları renkli geçiyor. *Abdi İpekçi Cad. No: 57B Milli Reasürans Çarşısı 16-60, Şişli; 0212 343 50 53*

Anason, Beşiktaş

Four Seasons Hotel Istanbul at the Bosphorus'un en yeni mekânı Anason, Boğaz manzaralı havuz başı keyfi için ideal. Four Seasons kalitesi ve yorumuyla lezzetli ana yemek ve mezeler tadabiliyorsunuz. DJ Murat Turgut'un 90'lı yıllar ve günümüzden seçtiği Türkçe şarkılar yemeğinize eşlik ediyor. Taze balık ve et çeşitlerinden yaratıcı mezelere ve iştah kabartan tatlılara, seçeneği bol bir menü var. Fiks menü ya da a la carte tercih edilebiliyor.
Çırağan Cad. No: 28 Beşiktaş;
0212 381 40 00

Soldan sağa: Bozukbağ Kahvaltıcısı; Ringa'nın nefis manzarası; Yöresel Alanya'nın kahvaltısında yerel tatlara doyacaksınız; Rusty Fork'ta Teksas usulü kahvaltı deneyimi.

Restoranlar

Boğaz'da layığıyla balık keyif yapmak isteyenlere eksiksiz bir öneri ve Bodrum, Alanya ve İstanbul'dan nefis kahvaltı mekânları ağustos önerilerimiz arasında.

YAZI: GAYE ŞAHİN

Ringa, Kuruçeşme

İstanbul denilince akla ilk gelenler arasında Boğaz'da balık keyfi var ama yapabileni artık çok az. Kuruçeşme'de birbirinden farklı birkaç konsepti birleştiren Oligark içerisinde açılan Ringa Seafood, dertlerimize derman olmaya gelmiş. Bizi tekrar Boğaz'ın renklerine bakarak nefis günbatımlarında balık yemekle barıştıran mekânın soğuk ve sıcak mezeler, ara sıcaklar kadar çiğ balık ve mevsim balıkları seçenekleri de kuvvetli alternatiflerle donatılmış. Soğuk mezelerden avokadolu peynir, balık tarama, tütsülenmiş uskumru, çemenli balık pastırma öne çıkanlar. Ara sıcaklardan deniz börülceli deniztarağı en sevindiren seçenek çünkü başka yerde bulabilmek kolay değil. Baklava hamurunda deniz mahsullü börek ise müdavimlerin favorisi. Çiğ balıklar başlı başına bir yazı konusu çünkü Ringa bu konuda çok başarılı. Genelde restoran menülerinde bulmak mümkün olmadığı için her seçenekten sipariş verin, kaçırmayın. Zencefil ve taze baharatlarla çiğ barbun, kekik yağıyla tatlandırılmış karides ve somon marine, kabuklu deniz ürünlerinden çin vongole, çiğ istiridye, ıstakoz, mavi yengeç ve kerevit de seçenekler arasında. Deniz ürünlü makarnalarıyla ayrıca iddialılar. Mevsim balıklarından sonra spesiyalleri leblebi tatlısını denemeyi atlamayın. Mavi beyaz renkler ve taş duvarlar hakim Ringa, denizi kucaklayan konumu kadar rahat ve konforlu oturma düzeniyle de sevindiriyor. *Kuruçeşme Mah. Muallim Naci Cad. No: 58 Beşiktaş; 0532 066 03 03* YAZI: GAYE ŞAHİN

Üçleme: Üç farklı kahvaltı

Bozukbağ, Bodrum

Jüpiter Group'un yeni markası, 12 dönümlük dev bir arazi üzerine kurulu Bozukbağ Kahvaltıcısı, mis kokulu portakal, mandalina, zeytin, nar ağaçlarıyla, sebze tarlaları ve 500'den fazla çiftlik hayvanıyla doğayla bütünleşen bir ortam sunuyor. Malzemelerin kimi kendi tarlalarından. Edremit'in zeytinyağı, Gemlik'in zeytini, çeşit çeşit peynir, ev yapımı reçeller, bal kaymak, pişiler, köy gözlemesi gibi baş döndüren bir çeşitlilik var. Cunda'nın eski Rum köyü Pateriça'dan getirilen 150 yıllık kapı, antika koltuklar, hamaklar dekorasyonun öne çıkan detayları. *Göltürkbükü Mah. Bülent Ecevit Cad. No:138; 0252 357 70*

Yöresel Alanya, Alanya

Kleopatra plajına beş dakika mesafedeki Yöresel Alanya'nın sahibi Cevdet Görücü, annesi Esma Görücü ile birlikte Alanya'nın kimi unutulan kimi hâlâ evlerde pişen hakiki lezzetlerini sunuyor. Alanyalı aile malzemeyi çok iyi biliyor; her şeyi yerinden getiriyor. Çökelek peynirinin hem tazesi hem de zeytinyağıyla servis edilen kurusu kahvaltının yıldızı. Yufka ekmeği çıtırlarını tereyağıyla ovarak hazırladıkları soğanlı ve maydanozlu oğmaç, odun fırınında kurutulan peksimet, kırma zeytin, turunç reçelleri, Alanya'nın özgün tahin ve incir tatlısı bestel kahvaltının diğer güzelleri. *Galatasaray Cad. No: 56/A; 0242 519 08 40*

Rustyfork, Etiler

Rustyfork, Şef Murat Bozok danışmanlığında Amerikan kahvaltılarını İstanbul'a taşıyor. Menüde 12 spesiyal var. İki kızarmış yumurta, Teksas sosis, dana veya domuz bacon, confit domates, mozzarella ve patatesli waffle, pancake, akçaağaç şurubuyla oldukça doyurucu bir porsiyon olan American breakfast plate; Teksas stili sevenler için English muffin, tütsülenmiş tiftik dana kaburga, poşe yumurta, cottage fries'lı Texas benedict; çırpılmış yumurta, dana veya domuz bacon, siyah fasulye, avokado, mısır, jalapeno turşusu, kişniş ve salata ile breakfast taco kahvaltı seçeneklerinden birkaçı. *Nispetiye Cad. No: 64; 0212 263 10 21*

EGE'NİN YALIN MÜCEVHERLERİ

AYVALIK-MİDİLLİ

Yeşilin her tonuyla çevrelenmiş uzun sahiller, geleneklerine bağlı muazzam bir mutfak, her seferinde şaşırtmayı başaran malzeme zenginliği... Elini uzatsan birbirine dokunacak kadar yakın Ayvalık ve Midilli, aile yadigârı mütevazı ve zarif birer mücevherden farksız. Yazı: Gaye Şahin

Antik çağdan, 18'inci ve 19'uncu yüzyıllara güçlü geçmişini sokaklarında, gündelik yaşamının içinde hâlâ hissedebildiğiniz yerlerden Ayvalık. Balıkçılık ve zeytincilikle şekillenen ekonomisi sayesinde bu iki mesleğin etrafında gelişen bir ritme sahip. Geniş kapı ve pencereli, taş avlulu evleri, Akdeniz ülkelerinin ortak ruhunu ve nostaljisini taşıyor. Kuzey Ege, meşhur zeytin ve peynir bereketi dışında sahip olduğu tüm zenginlikleri kolayca ele veren bir yer değil. Malzemeleri ve yemek kültürü öyle köklü ki, burada biraz zaman geçirip sindirdikçe gözünüzdeki ve kalbinizdeki yeri de hızla büyüyor. Girit ve Midilli'den gelenlerle birlikte şekillenen bu mutfkta yenilebilir otlar, zeytinyağlılar demirbaş. Şevketibostandan ebegümecine, turpotundan hindibağa, cibezden labadaya çoğunu restoranlarda meze olarak da tattığımız otlar, haşlandıktan sonra üzerine zeytinyağı, limon, sarımsak dökülüp tuz ve karabiber serpiştirilerek sunuluyor.

Bölgede peynir denilince akla gelen adres Kesebir Mandıra. Kirli gelin ya da kirli hanım denilen bölgeye özgü taze peynirle burada tanışabilirsiniz. Taze lor tuzla kaplandıktan sonra üç-dört hafta bekletiliyor. Peynir sertleşiyor, dışı kabuk bağlıyor. Ladotryi, saganaki gibi özel çeşitlerin hepsi şahane. Tarçınlı kefalakiyi (tarçın çubukları kaynatılıyor, suyu kelle peynirinin üzerine dökülüyor, sonra peynir fırına veriliyor) bölgenin meşhur restoranı Bay Nihat'ta tatmak ayrı bir keyif. Sarımsaklı'nın en sakin koyunda kuş sesleri arasında konumlanan D-Resort Murat Reis Ayvalık'ta konaklıyorsanız şanslısınız. Bölgenin en eskileri arasında bulunan köklü otel, Kuzey Ege mutfak kültürüne, lezzetlerine sahip çıkmak, üreticilerini ön plana çıkarmak için elinden geleni yapıyor. Dolayısıyla kahvaltıdan akşam yemeğine bölgeye ötat-

Sol sayfada, sol üstten saat yönünde: D-Resort Murat Reis'in tadım menüleri bölge mutfağından özel malzemelerle dolu; kirli hanım peyniri Ayvalık'ın pek tanınmayan şahane peynirlerinden sadece biri; Midilli'de ballı cevizli koyun yoğurdu ve sıcak lokma molası; bölge peynirlerini tadarak satın alabileceğiniz Kesebir Mandıra mutlaka listenizde olsun; D-Resort Murat Reis kumsalında günbatımı. Altta: D-Resort Murat Reis'in havuz alanı ve manzaraya hakim balkonlu, geniş odalarından biri.

ları bir bir deneyimleyebiliyorsunuz. Kirli hanım peynirini yanında balla birlikte sıcak servis ediyorlar ki, tadına doymak ne mümkün. Adalar manzarasına karşı Kazdağları havası soluduğunuz Olea Restoran ve otelin beyaz kum plajıyla bütünleşen Deck Bar, Türkiye'de iyi et ve balık tüketebileceğiniz sayılı yerlerinden birinde olmanın avantajını sonuna kadar kullanıyor. Manda ve sığır sucuk, alev ızgarada pişen taze deniz balıkları ve kuzu pirzola, Ayvalık loruyla doldurulan ravioli, damla sakızlı saganaki, zeytinyağlı ılık otlar, Ege mezeleri, levrek tempura menülerinde yer alan özel lezzetlerden. Bölgenin ödüllü zeytinyağı üreticilerinden Özgün markasıyla, Kuzey Ege rüzgârını alan yüksek yamaçlardaki üzüm bağlarıyla hayran bırakan Ma'adra ile yine otelde tanışabilirsiniz. Mutfak ekibi doğal, malzemenin tadını direkt alabileceğiniz sade pişirme stillerine odaklı. Menüler, hem kullanılan bölge malzemeleri hem de şefin yerel malzemeye kattığı taze fikirler, yorumlarla mutlu ediyor. Kahvaltıda Ayvalık zeytinleriyle yapılan ev reçellerini bile bulmak mümkün. D-Resort'un hayli geniş odaları sahip olduğu lüksü gözünüze sokmayan ama her türlü konforu yaşatan bir tasarıma sahip. Odaların bölge genelindeki otellere kıyasla büyük olması kısa sürede ev hissini yakalamanızı sağlıyor. Koyun yeşil mavi renklerini, otelin beyaz kumsalı ve hamaklarla dolu yeşil bahçesi tamamlıyor. Otelin konforunu bırakmak kolay değil, ancak günübirlik ziyaretle keşfedebileceğiniz Midilli adası öyle yakın ki, mutlaka vakit ayırmak gerekiyor.

Ayvalık'tan sadece bir buçuk saat gibi bir sürede varılabilen Midilli, hiç turistik olmadığı halde bir turistin tüm ihtiyaçlarını karşılayabilen özgün destinasyonlardan biri. Başkenti ve limanı Midilli dışında, kgüzel sahillere, her biri kendine has onlarca ortaçağ köyüne sahip. Feribot yanaşırken adanın yemyeşil bitki örtüsü dikkati çekiyor önce. Zeytin ve çam ağaçlarıyla bilinen Lesvos, adaların en yeşillerinden. İki büyük körfezi Yera (Geras) ve Kalonya (Kallonis) ile çok sayıda koya ev sahipliği yapıyor. Tüm koylar yemyeşil yamaçlara, yüksek tepelere doğru uzanıyor. Limanına ayak bastığınızda sahilde barok kubbesinin görkemiyle sizi Agios Therapontas Kilisesi (Aziz Therapon) karşılıyor. Mutlaka kilisenin içini gezerek muhteşem mimarisini dünya gözüyle görmek gerek. Limandaki kafelerde oturmak, sokaklarını arşınlamak, akşam tavernalarda (akla bizdeki tavernalar gelmesin, burada meyhanelere taverna deniyor) vakit geçirmek büyük keyif. Güne yüzerek başlamak isteyenler için adanın sahilleri arasında seçim yapmak zor. Güneyde şık beach barıyla Kohilia, Eresos ve tam yedi kilometre uzunluğunda parlayan kumdan sahiliyle Vatera, denize doymak isteyenlerin gözdeleri. Plomari ise uzo üretimiyle ünlü. Uzonun vatanı olarak anılan Lesvos'ta hemen her bölge yerel üretim yapıyor. Ada, son derece hafif, altın renkli zeytinyağları, yoğurt ve peynir gibi süt ürünleriyle de meşhur. Mandıraları ziyaret ederek şahane peynirleri tatmak mümkün. Pek çok tatil beldesinin aksine bu adada geleneklerine sıkı sıkıya bağlı, güçlü bir lokal gastronomi kültüründen bahsedebiliriz. Eski tariflere sahip çıkılıyor, mutlaka günlük taze ürünler kullanılıyor. Tüm malzemenin adadan, hatta adanın hangi bölgesindeyseniz sadece o noktasından olmasına dikkat ediliyor.

Kuzeyde en popüler yerleşim bölgelerinden Molivos, lokal el işçiliği ve mimarinin göz kamaştırdığı bir Ortaçağ kasabası. Sahilden limana doğru inerken deniz kenarındaki geniş minderlerinde keyif yapabileceğiniz Congas Beach Bar'ı kaçırmayın. Sabah 10'dan akşamın geç saatlerine kadar açık bu büyük mekânda denizin dalgasını dinleyip Molivos limanındaki günbatımını seyre dalabilirsiniz. Hem denize sıfır konumu hem de keyifli bar atmosferiyle Midilli'nin vazgeçilmezleri arasında. Limanda ise sıra sıra dizilen onlarca meyhanenin hemen hepsi adaya özgü geleneksel yemekler sunuyor. Plastik, metal gibi göz tırmalayan hiçbir eşya yok, taş ve ahşap bütün köye hakim.

Kuzeydeki Mandamados özellikle peynir tadımıyla ilgilenenlerin listesinde mutlaka olmalı. Burada üretilen şahane süt ve yoğurtlardan tatmak, mandıra ziyaretleri yaparak alışveriş etmek şart. Taksiarhis Manastırına da ev sahipliği yapan bölgede, Paskalya zamanı panayırlar düzenleniyor. Taksiarhis yani Başmelek Mikail Kilisesi'nde dilenilen dileklerin mutlaka gerçek olduğuna büyük bir inançla bağlılar. Eğer dileğiniz gerçek olursa kiliseye tekrar gelmek zorunda olduğunuzu hatırlatalım. Kilisenin hemen yanındaki lokmacıda üzerine bol tarçın serpilmiş sıcacık lokma ve ballı koyun yoğurdu yemek bu ziyaretleri kolaylaştıracak unsurlar, yeter ki dilekler gerçek olsun...

Ayvalık ve Midilli seyahatlerimiz boyunca bize mihmandarlık ederek Kuzey Ege mutfağını, kültürünü, ürünlerini detaylarıyla anlatan Sinan Hamamsanlar'a, nam-ı diğer @Tatdedektifi'ne teşekkür ederiz.

NEREDE KALMALI?

D-Resort Murat Reis Ayvalık 1970'lere uzanan tarihi, efsanevi Yeşilçam filmlerine ev sahipliği yapmasıyla da ilgi çeken D-Resort Murat Reis Ayvalık, comfort, superior, bungalov, deluxe, süit ve villa tipi olmak üzere toplam 91 odayla hizmet veriyor. Kendine ait beyaz, Mavi Bayraklı plajında gün boyu deniz ve güneşin keyfini çıkarabiliyorsunuz. Sarımsaklı Plajı, Kozak Yaylası, Küçükköy ve Şeytan Sofrası gibi bölgenin çekim merkezlerine arabayla dakikalar içinde ulaşabileceğiniz otel, Cunda'ya ise otele ait botlarla 10 dakika uzaklıkta. Otelin sunduğu hizmetler arasında fitness merkezi, su sporları ve donanımlı bir spa da var. *Paşa Koyu, Şeytan Sofrası Yolu Üzeri No: 1; 0266 312 01 01; dresortayvalik.com*

PERİ MASALI NASIL BAŞLADI?

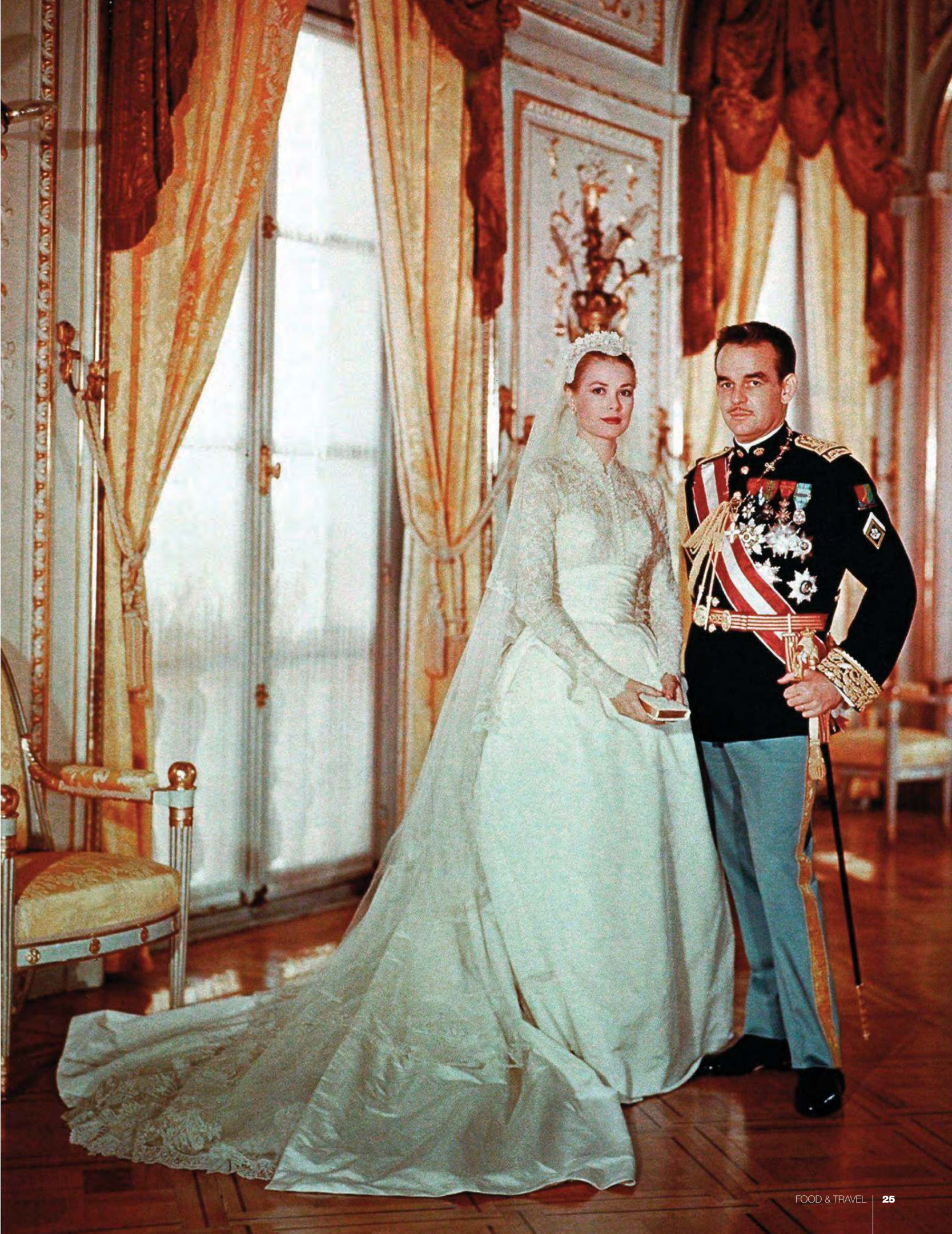
Monako'un zarif sarayı Palais Princier'de açılan ve 15 Ekim'e kadar açık kalacak 'Histoire D'une Rencontre/Bir Tanışmanın Hikâyesi' adlı sergi, Hollywood'un 'taçlı' prensesi Grace Kelly ile Monako Prensi Rainer III'ün bundan 64 yıl önce tanıştığı günü, daha önce hiç yayınlanmamış fotoğraflar ve günün hatıralarıyla birlikte ölümsüzleştiriyor.

1956 yılında Monako'nun genç prensi Rainer III ve Hollywood'un en asil oyuncularından Oscar ödüllü Grace Kelly'nin düğünü, dünyada en çok konuşulan olaydı. Henüz bir yıldır tanışan bu iki özel isim, basının, sanat ve sinema dünyasının, dünya jet sosyetesinin ve kamuoyunun da onayını alarak, tüm dünyanın gözlerini alamadığı muhteşem bir düğünle bir peri masalını gerçeğe dönüştürdüler.

Peki bu peri masalı nasıl başlamıştı? Prens Rainer'in kudretli bakışları, Grace Kelly'nin narin ve dingin gözleriyle ilk nerede buluşmuştu? Her şey, 8. Cannes Film Festivali'ne Oscar ödüllü bir oyuncu olarak davet edilen Grace Kelly'nin Prens Rainer ile buluşmayı

kabul etmesiyle başlıyor. Aracılığı yapan, dönemin *Paris Match* dergisinin yayın yönetmeni Pierre Galante. Kelly'nin yoğun temposu nedeniyle neredeyse iptal olacak buluşma, 6 Mayıs 1955'te, Monako'nun merkezi Monaco-Ville'de yer alan ve Monako prenslerinin aileleriyle yaşadığı Palais Princier'de (Prensin Sarayı) gerçekleşiyor ve kader ağlarını örüyor...

Turizm alanında kendi çekim formülünü oluşturmuş, dünyanın en küçük ülkesi olmasına rağmen her yıl yüz binlerce turist ağırlamayı başaran mucize Avrupalı Monako, Grace Kelly'nin mirasını da bu konseptte konuklarıyla paylaşıyor. ABD'li oyuncunun odası, kişisel eşyaları, en sevdiği bahçeler, Monako'yu ziyarete gelen turistlere, kendi zarafetine yakışır bir şekilde sunuluyor. İşte bu konseptte, bu görkemli aşkın başlama hikâyesi de bir sergiye dönüştürüldü: Palais Princier'de



14 Mayıs'ta açılan ve 15 Ekim 2019 tarihine kadar açık kalacak 'Histoire D'une Rencontre/Bir Tanışmanın Hikâyesi' adlı sergide, Grace Kelly ve Prens Rainer'in bundan 64 yıl önce aynı sarayda nefis bir mayıs öğleden sonrasında yaşadıkları –kısaca aşklarının filizlendiği o saatler- daha önce hiç yayınlanmamış fotoğraflar ve günün hatıralarıyla birlikte ölümsüzleştiriliyor.

Buluşmayı organize eden gazeteci Pierre Galante gözetiminde gerçekleşen ve Michel Simon ile Edward Quinn'in Palais Princier bahçelerinde ve iç mekânlarında çektiği yüzlerce fotoğraf sayesinde buluşmanın tüm detayları bugün aynı yerde adeta tekrar canlandırılıyor. Bu buluşmayı adeta bir tarihçi bakış açısıyla gözler önüne serecek şekilde kurgulanan sergiye gelenler, 6 Mayıs 1955'te Grace Kelly tam olarak sarayda nasıl ilerlediyse adeta onu izleyerek ilerliyor. Prens ile buluştukları ilk odada başlayarak ikilinin o gün gezdikleri tüm yerler, Grace Kelly'nin o gün tercih ettiği elbisesi, onlara eşlik eden kişilerin demeçleri, buluşmanın fotoğrafları, gazete kupürleri gibi o güne ait tüm detaylar sergileniyor. Ayrıca kişisel objeler, mektuplar, filmlerinden kesitler ve röportajlar da dönemin ruhunu ve peri masalarını ziyaretçilere yaşatıyor.

Bu kısa ama etkili buluşmanın ardından yaklaşık bir yıl sonra Prens Rainer III ve Grace Kelly dillere destan bir düğünle evlendi. Philedelphia'dan çıkmış, yeteneği ve güzelliğiyle Bir Hollywood yıldızının daha da parlak bir prensese dönüştüğü bu hikâye, Grace Kelly'nin bir trafik kazası sonucu beklenmeyen ölümüyle gölgelense de bugün bile insanları etkiliyor. Yolunuz Monako'ya düşerse siz de ismiyle müsemma Grace Kelly'nin adımlarını takip edin ve bir prens ile prensesin aşkının filizlenişine ilk elden şahit olma fırsatını kaçırmayın.

Ziyaretçilerin o gün saraydaki buluşmanın ayak izlerini takip ederek gezmelerine imkân tanıyan sergiyi ilk gezenler arasında Prens Rainer III ve Grace Kelly'nin çocukları ve torunları da vardı. Oğulları ve Monako Prensi II. Albert, tüm fotoğrafları ve detayları yakından inceleyerek anne ve babasının yanındaymışçasına o günü yaşamanın tadını çıkardı.

15 Ekim'e kadar açık kalacak sergide sergide, buluşmanın fotoğrafının yanı sıra o gün çifte eşlik eden kişilerin gözlemleri, Grace Kelly'nin mektup gibi özel eşyaları, gazete haberleri, dergi kapakları ve film afişleri de yer alıyor.

TATLI VE HAFİF

Akıl alan tatlılara 'hayır' demek için hiçbir sebep yok. Birkaç manevrayla hazırlanan muhteşem tatlı tarifleri düşük yağ ve şeker oranıyla tasarlandı. Üstelik lezzetlerinden herhangi bir ödün vermeden.

ÇİKOLATA, VANİLYA VE YOĞURTLU ÇUBUK DONDURMA

TARİFLER SAYFA 78'DE

BEYAZ ÇİKOLATALI
SÜTLAÇ, VANİLYALI İNCİRLE
BİRLİKTE

TARİFLER SAYFA 78'DE

ÇİKOLATALI VE
BİBERİYELİ GELATO, ARMUT
KITIRLARIYLA

TARİFLER SAYFA 78'DE

FIRINDA NAR PEKMEZLİ ÜZÜM, LABNE VE ANTEPFISTIĞI İLE

TARİFLER SAYFA 78'DE

PATLAMIŞ
MISIRLI KARAMEL
EKLERLER

TARİFLER SAYFA 78'DE

MALT MİLKSHAKE ÇUBUKLARI

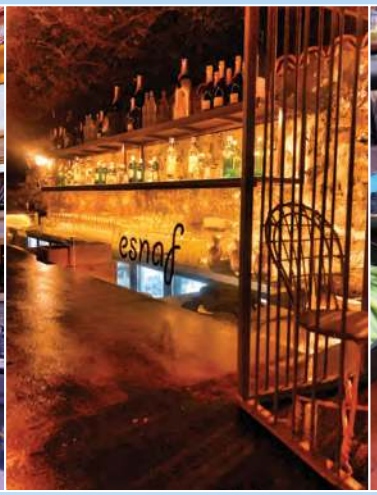
TARİFLER SAYFA 78'DE

TARİFLER VE FOTOĞRAFLAR KATHRYN BRUTON'IN *SKINNY DESSERTS: 80 FLAVOUR-PACKED RECIPES OF LESS THAN 300 CALORIES* ADLI KİTABINDAN ALINMIŞTIR. FOTOĞRAFLAR LAURA EDWARDS TARAFINDAN ÇEKİLMİŞTİR. KİTABI AMAZON.COM SİTESİNDEN SATIN ALABİLİRSİNİZ (KYLE BOOKS, 16,67 $).

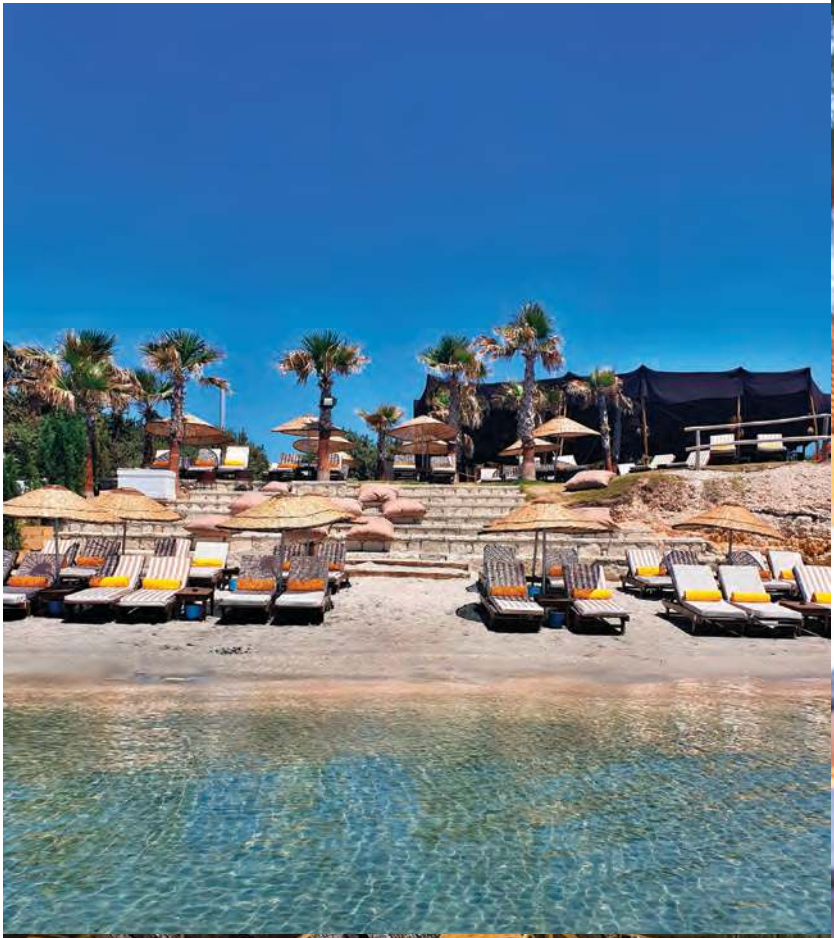
Soldan sağa: Boop Alaçatı'dan detaylar; Cahide Alaçatı şovlarıyla rengârenk; Esnaf bu yazın da vazgeçilmezi; merakla beklenen Kong'da ördek pizza; Sota Alaçatı'nın göz alan deniz ürünleri sunumu.

Sakin bir Ege köyünden yurdun en popüler eğlence arenasına dönüşen Sezonun en popüler yeni mekânlarını keşfederken vazgeçilmeyen

KAPILDIK RÜZGÂRINA!



Çeşme Alaçatı sokakları sayısız keşifle dolu.
klâsiklere uğramayı da ihmâl etmedik.



Sörfçülerin rengarenk yelkenlerini dolduran rüzgâr, Çeşme çevresini yaz boyu cennetten farksız hâle getiren temel unsur. Sıcaktan bunalmak, enerjini kaybetmek yok. Sabahın ilk ışıkları güne yeni başlayanlar kadar bitirenlerin de dostu; çünkü püfür püfür esen Çeşme sokakları sabaha kadar hareketli...

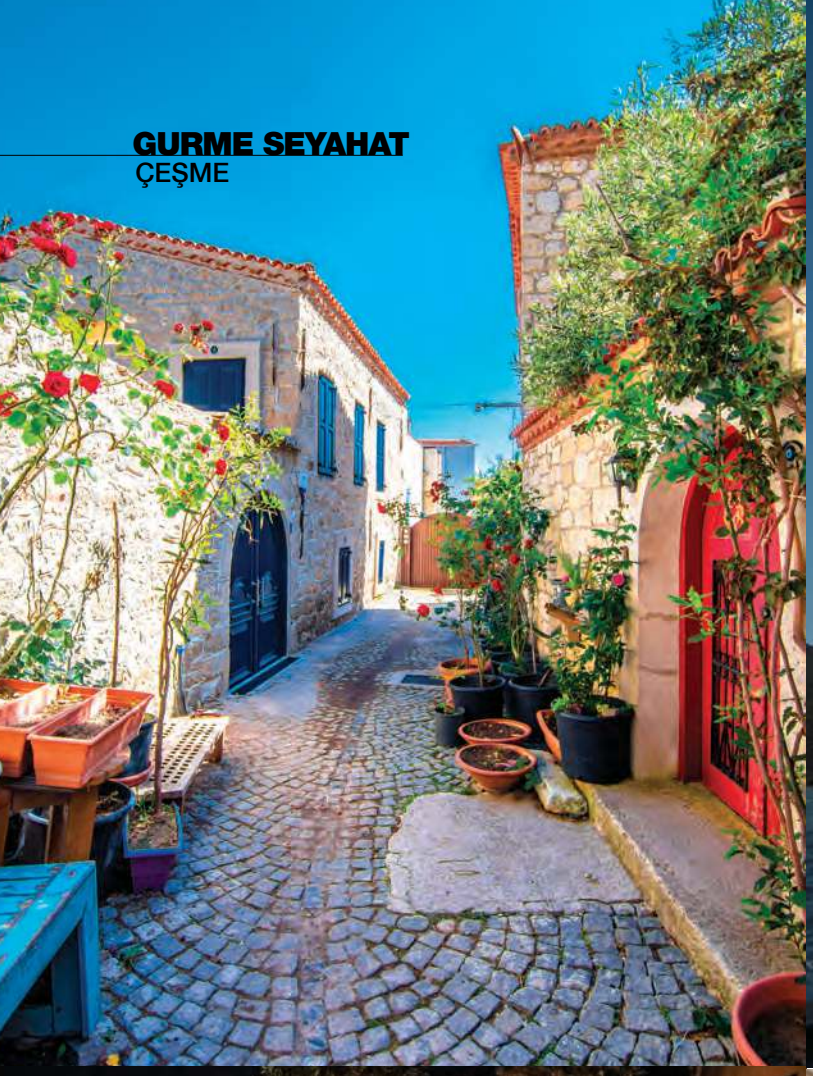
Son yılların en çok talep gören su sporu 'kitesurf' Çeşme'nin ve özellikle Alaçatı'nın favorisi. Alaçatı sığ suyu ve yıl boyu rüzgâr alan koylarıyla sörf için biçilmiş kaftan. Dünyanın sayılı sörf noktaları arasında gösterilen bölgede yarışçılar, freestyle sörfçüler, bilgisayar oyunundan fırlamış gibi kite'larla havalanıp takla atanlar her yerde. Haliyle sörf okullarının konumlandığı Alaçatı Port, mekânların yer almayı tercih ettiği bir alan. Port çevresi için önerimiz kumların üzerinde servis veren modern meyhane konseptiyle kendisini sevdiren Alaçatı Kafası. İstanbul'da da bir şubesi olan başarılı konsept sunduğu meze ve ara sıcakların lezzet çıtası ve servis kalitesiyle mutlu ediyor. Menüdeki meze çeşitliliği fazlasıyla zengin. Eskiden birkaç sakin mekânla kafa dinlediğiniz Hacımemiş'te artık mekân patlaması yaşanıyor. Başarılı işler kadar konsept mekân kavramını abartıp fazla 'yapılmış'lıkla göz yoranlar da var maalesef. Hacımemiş'in en eskilerinden Dutlu Kahve, başlattığı gündüz kahve akşam meyhane konseptini devam ettiriyor. Yıllar hayli değiştirse de bu mekânda vakit öldürmenin keyfi değişmiyor.

Gelelim sezonun dolup taşan en popülerlerine. Öncelik, yetenekli oyuncu Ezgi Mola'nın işletmeci ortağı Mustafa Aksakallı ile birlikte hayata geçirdiği Boop Alaçatı'nın. Mekân şüphesiz bu yazın ve önümüzdeki yazların adından en çok bahsettirecek adresi. Boop'u farklı kılan Ezgi Mola'nın ünü değil. Kapısından bir kez giren bir daha vazgeçemiyor çünkü yemeklerinden dekorasyonuna, çalışanlarından 80'ler ve 90'lar ağırlıklı müziklere her şey samimi, ince bir zevkin ürünü. Geçmişin özlediğimiz müdavim mekânlarına dair her şeyi birleştiren Boop'un yeşillikler arasında aydınlanan geniş bahçesi, ışıldayan barı, rahat ve konforlu düzeni, Alaçatı ruhuna uyan bir şıklıkla kurgulanmış. Menü danışmanlığı için zevkine güvendiği şeflerle çalışan Mola, atıştırmalıkların ve paylaşım tabaklarının ön plana çıktığı doyurucu seçenekler tercih etmiş. Barın spesiyal kokteylleri de hem isimleri hem lezzetleriyle güldürüyor.

Eski Alaçatı evi atmosferini ayakta tutan Hacı Memiş Palas'ın içinde açılan Kef Alaçatı, sezonun bir başka favorisi. Bölge mutfağına ve mevsimsel lezzetlere odaklanan menüsünde mavi kuyruklu özbek karides, frik bulguruyla gelen kuzu küşleme, köz sakız kabağı beğendi üzerinde tiftik döş gibi incelikli seçenekler var.

"Kapısından bir kez giren bir daha Boop Alaçatı'dan vazgeçemiyor çünkü yemeklerinden dekorasyonuna, çalışanlarından çalan müziklere her şey samimi, ince bir zevkin ürünü. Sevilen konsept Esnaf ise bu yaz yeni açtığı beach'le adından söz ettiriyor. Kumsal partileri Esnaf lezzetleriyle tam gaz sürüyor."

Saat yönünde: Oyuncu Ezgi Mola Boop Alaçatı'nın şık barında; Boop menüsünden levrek tartar, jumbo karidesler ve bruschetta'lar. Sol sayfada yukarıdan aşağıya: Yeni açılan Esnaf on the Beach'in mavi beyaz sahil ve restoran bölümü.



SOTA
Restaurant
SOTA

Solda saat yönünde:
Alaçatı'nın renkli taş sokakları; günbatımında kitesurf yapanları izlemek büyük keyif; Sota Alaçatı'nın şık iç bölümü; lezzetli olduğu kadar şık sunumları ve çiçeklerle süslü giriş kapısı; sezonun gözdelerinden Hammam Alaçatı doyurucu sunumlarıyla ilgi görüyor; Hammam'ın gece manzarası her zaman hareketli.

Darbukalı bol mezeli gece eğlenceleriyle İstanbul ve Alaçatı gece hayatının lokomotiflerinden biri haline gelen Esnaf, bu yıl da modern meyhane konseptini tam gaz sürdürüyor. İşletmesini sektörün tecrübeli ismi Ergun Yıldız'ın üstlendiği Esnaf Alaçatı'da meşhur kuzu ciğeri ve kokoreci mutlaka tatmak gerekiyor. Fiks ya da a lâ carte olarak seçebileceğiniz lezzetlere DJ Ogün Dönmez ve ritim ustası Serhat Gönüllü eşlik ediyor. Esnaf ekibinin bu yılki yeniliği ise Altınkum'da açılan plajları Esnaf on The Beach. Çim alan, tahta platform ve kumsala yayılmış 120 şezlongdan oluşan butik plaj elbette yemekleri ve müzikleriyle iddialı. Kumsal partilerinde fark yaratmak isteyen ekip, 80-90'ların cover yabancı şarkılarına, Yunan ezgilerine ve vurmalı çalgı şovlarına öncelik vermiş. Havyarlı patatesi, çilek salatası ve Istakozlu makarnası kulaktan kulağa dolaşan mutfağın başında ise şef Devran Karaalp var.

Sezonun öne çıkan plajlarından bir diğeri Rise'n Shine. Renkli ve farklı tasarımıyla, konsept partileriyle dikkat çeken Rise'n Shine'ın deniz konumu ve hizmet kalitesi en büyük artıları. Sakinlik ve sessizlik

"Sörfçülerin rengârenk yelkenlerini dolduran rüzgâr, Çeşme çevresini yaz boyu cennetten farksız hâle getiren temel unsur. Sıcaktan bunalmak, enerjini kaybetmek yok. Sabahın ilk ışıkları güne yeni başlayanlar kadar bitirenlerin de dostu; çünkü püfür püfür esen Çeşme sokakları sabaha kadar hareketli..."

Seyahat bilgileri

İzmir'in batısında yer alan Çeşme, Ege Denizi ile çevrili bir yarımada. Eski Rum yapıları ve renkli dar sokakları ile Ege ruhunu yaşatan beldenin en popüler yerleşimi Alaçatı ise merkeze 70 kilometre uzaklıkta. Çeşme'de havalimanı yok. Uçakla geliyorsanız önce İzmir Adnan Menderes Havaalanı'na indikten sonra araç kiralayabilirsiniz. İzmir-Urla-Alaçatı-Çeşme hattından 80 kilometrelik bir yol yaparak Çeşme'ye ulaşmak mümkün. Havaalanı ve Çeşme arasında Havaş ve otobüs seferleri de yapılıyor.

Nerede yemeli?

Boop Alaçatı Food & Cocktail Bar *Hacımemiş Mah. No: 11 12057; 0532 252 51 80*
Kef Alaçatı Alaçatı Mah. *12012 Sok. No: 54; 0543 226 05 00*
Esnaf Alaçatı *Yeni Mecidiye Mah. Kemalpaşa Cad. No: 118; esnafofficial.com*
Kong Alaçatı *3000. Sok. No: 16 D: 20; kongalacati.com*
Hammam Alaçatı *2012. Sok. No: 28; 0538 636 99 44*
Cahide Alaçatı *Alaçatı Mah. Kemalpaşa Cad. No:76; 0232 729 99 90; cahidealacati.com*
Sota Alaçatı *Yeni Mecidiye Mah. 11039 Sok. No: 18; sotaalacati.com*
Alaköy Pastanesi *11005 Sok. No: 1/A*
Fahri'nin Yeri *Alaçatı Balıkçı Limanı (Alaçatı Port); 0232 716 76 91; alacatifahrininyeri.com*
Bom Dia Alaçatı *Alaçatı Mah. 12500 Sok. No: 38; 0539 811 01 67*
Demlik Alaçatı *Kahvaltı & Cafe Fevzi Cakmak Mah. Rıza Ertan Cad.; 0232 716 79 59*
İmren Lokantası *İnkılap Cad. No: 6-A; 0232 712 76 20*
Rumeli Pastanesi *İnkılap Cad. No: 46; 0232 712 6759; rumelipastanesi.com.tr*
Dost Pide *Celal Bayar Mah. 5152. Sok; 0232 723 0501*
Istakozcu Canbaba *Çiftlikköy Çeşme; 0232 722 12 15*
Ferdi Baba Restaurant *Alaçatı mahallesi AlaçatıYat Limanı Alaçatı Port; 0232 716 90 01*
Asma Yaprağı *1005 Sok. No: 50; asmayapragi.com*

Büyük fotoğraf: Çeşme sahilleri sizi bekliyor. Solda yukarıdan aşağıya: Sota'da şık midye yorumu; Cahide hem menüsüyle hem de eğlenceleriyle etkiliyor.

ÇEŞME KLASİKLERİ

Altından kumu, mavinin en açık tonu denizi, taş evleri, renkli kapıları, dar ara sokakları, fırınların önünden yayılan mis gibi kurabiye ve sakız kokusu, hepsi yap-bozun parçaları misali yerli yerinde. Merkez ve Ilıca'da, bölgenin en eski adreslerine giderek geleneksel lezzetleri tadabilirsiniz. Kaplıcaları, şifalı suları ve geniş plajıyla ünlü Ilıca'da yer alan Dost Pide'nin kurucusu Reşat Akbaykal, geçmişi üç yüz yıla dayanan Çeşmeli bir aileden geliyor. Fırınından çıkan pidelerin her çeşidi şahane. Çeşme'nin midye dolma, sakızlı dondurma, ciğer ekmek gibi pek çok meşhur sokak lezzeti var ama kumrunun yeri ayrı. Kumru için Türk sandviçi demek en doğru belki. Her köşe başında farklı bir Çeşme kumrucusuna rastlamak mümkün ama Kumrucu Hüseyin'in değişmeyen lezzeti, hakimiyetini koruyor. Kumru'nun sucuğu Tire'den, eski kaşarı ise Kars'tan getiriliyor. Katkısız nohut mayasından ekmeklerini kendileri yapıyorlar. Kaşar erimeden sıcacık gelen kumru, basit güzeldir diyebilmenin en iyi yollarından. Ketçap ve mayonezle servis edilen, taze kaşar eritilerek yapılmış olanlara itibar etmemek önemli.

Karnınız zil çalıyor ve daha oturaklı bir yemek arıyorsanız adres İmren Lokantası. Kabak çiçeğinden papaz yahnisine yörenin en güzel ev yemeklerini yapan İmren, Çeşme'nin en eski lokantası. Alaçatı'da da şubeleri var. Yugoslav göçmeni Abdürrahim ve Fadıl Kadagan kardeşler tarafından açılmış. O dönemler Alaçatı'da kadayıfçılık da yaparlarmış. Bugün Kadagan kardeşler babalarından kalan mirası devam ettiriyorlar. Ancak yollarını ayırmışlar, şubeler birbirinden bağımsız çalışıyor. Sütlü tatlılara delirenler için bölgeye has meşhur sakızlı muhallebi ve sakızlı dondurmanın adresi Rumeli Pastanesi. Yüksek kalite keçi sütü ve doğal saleple çalışan Rumeli'de Ovacık kavunu, Çeşme limonu ve

Tire karadutu da mutlaka tadılması gereken dondurmalar. Çeşme ıstakoz ve langustun en iyilerinden tadabileceğiniz nadir kıyılardan. Canbaba olarak anılan Caner Soner Göksel'in mekânı Istakozcu Canbaba, hemen herkesin favorisi. Kuzey Ege'de bol rastlanan langustun yanı sıra Canbaba'nın bulunduğu Çiftlikköy'den çıkan barbun da leziz. Barbun kadar önemli bir başka Çeşme balığı fangri. Kendisiyle Ferdi Baba Restaurant'da tanışabilirsiniz. Ferdi Baba farklı şubeleriyle uzun yıllardır Çeşme ve Alaçatı'da güzel bir deniz ürünleri sofrası kurmak isteyenlerin tercihi. Ege'de balık restoranlarının fazla afilli hale gelmesinden, yüksek müzik sesinden rahatsız oluyorsanız Fahri'nin Yeri ilaç gibi gelecek bir diğer adres. Denizin hemen yanına atılmış salaş masalara kurulup taze balık çeşitlerinden seçmek, özenle hazırlanmış mevsimlik mezelerden tatmak, ilgili sahipleriyle sohbet etmek gerçekten keyifli. Dört mevsim hizmet veriyor olmaları da müdavim mekânı olmalarında etkili.

Kahvaltı için çok fazla yeni mekân açılıyor ama bizim favorilerimiz değişmiyor. Köşe Kahve eskimeyen inci olarak yerli yerinde. Bahçe içinde huzurlu bir kahvaltı etmek isteyenler için Demlik vazgeçilmezimiz. Demlik'te gelen sınırsız çaya serpme kahvaltı, sacda gözleme, el açması börekler, omletler ve sınırsız huzur eşlik ediyor. Aynı tip kahvaltıları etmekten bıkanların içini açacak taze konsept ise Bom Dia. Beslenmenin parlayan yıldızları süper gıdalara gönül veren iki güler yüzlü kız kardeş Yasemin ve İpek tarafından açılan Bom Dia, doğru yapılan bir işin yerini bulduğunu ve ilgi gördüğünü ispat ediyor. Smoothie'ler, açai, spirulina, maça gibi malzemelerle hazırlanan 'superfood' kaseleri ve pankeklerle harmanlanan menü klasik Alaçatı kahvaltısından sıyrılıyor. Ekmek üstü avokado, omletler, sahanda yumurta, pancar gibi ev yapımı reçeller süzme yoğurtlar klâsik kahvaltı sevenlerin gönlünü de alıyor. Tatlıda İmren, Veli Usta elbette vazgeçilmezler arasında ancak Alaköy Pastanesi'ni de mutlaka listenize alın. Kavala ve içi çikolata dolgulu kurabiyeleri, pastaları dillere destan.

Barbun ve Alancha markalarıyla Alaçatı gastronomisini ciddi anlamda etkileyen isimlerin başında gelen Kemal Demirasal'ın yeni konsepti Yek de yoluna devam ediyor. Rahat, Ege malzemelerine odaklanan doyurucu tabaklar seçen Demirasal, bölgeye ve malzemeye dair bilgisini konuşturuyor. Mekânın yel değirmenlerine bakan tepedeki özel konumu, bahçe içindeki açık mutfağı tadım keyfini ikiye katlıyor.

"Ege'ye geldiğini deniz ürünlerine, kabuklulara doyarak hissetmek isteyenler Sota Alaçatı'ya mutlaka şans vermeli. Tasarımı ve menüsüyle özenli bir iş ortaya çıkaran Sota, sezonun en iddialılarından. Vongole, yengeç, ıstakoz ve Sota'ya özel afrodizyak tepsi menüde bulabileceğiniz seçenekler."

arayanların değişmeyen tercihi Plage Isolee bu yaz da talep görüyor. Geçtiğimiz sezonun konser ve partilerle öne çıkan plajı Spiaggia Grande bu yıl da programlarına devam ediyor.

Hacımemiş köyiçindeki Momo gitti, yerinde bu yaz deneyimli işletmeci Serkan Koca'nın yeni mekânı Hammam var. Yazın en popüler adresleri arasına hızlı giren Hammam, Şef Tarık Doğan tarafından hazırlanan dolu dolu bir menüye sahip. Gecenin ilerleyen saatlerinde eğlence DJ Mehmet Güleç ve DJ Ogün'e emanet ediliyor. 'Hammam'a giren Terler' isimli imza kokteylleri herkesin favorisi. Sezonun büyük bombası ilk kez İstanbul dışına çıkarak Alaçatı'ya gelen ve muhteşem bir şov sahnesi kuran Cahide. İzzet Çapa ve Şehmus Şerbetci ortaklığında ilk kez İstanbul dışına çıkan Cahide Alaçatı, Alice müzikalinde kullanılan ghost perde ve mapping teknolojisine sahip. Ghost perde üstünde özel çekilen görsel şovlar led ekranlarla desteklenmiş. Alıştığımız keyifli menü Alaçatı'da da var, elbette Ege lezzetleriyle zenginleştirilmiş bir versiyonla.

Köyiçinin merakla beklenen bir diğer yenisi Kong. İtalyan ve Asya mutfağını birleştiren konsept kadar girişinde misafirleri karşılayan sekizer metrelik iki zürafa heykeli de ilgi çekiyor. İç mekândaki tablolar, ağaçlar ve çarpıcı enstalasyonlar sosyal medya kullanıcılarının odağında. Akşam yemeği sonrası Kong'da da DJ performansları başlıyor.

Ege'ye geldiğini deniz ürünlerine, kabuklulara doyarak hissetmek isteyenler Sota Alaçatı'ya mutlaka şans vermeli. Tasarımı ve menüsüyle özenli bir iş ortaya çıkaran Sota, sezonun en iddialılarından. Alaçatı'nın canlı kabuklu sunan tek deniz ürünleri restoranı olarak yola çıkan mekân; içinizi açan şık bir bahçeye de sahip. Vongole, yengeç, ıstakoz, istiridye, Çeşme ve Karaburun yarımadasından leziz karidesler, langust ve karavida, Sota'ya özel afrodizyak tepsi menüde bulabileceğiniz seçenekler. Deniz mahsulleri ağırlıklı konseptte, ana yemeklere Ege mezeleri eşlik ediyor.

Sabahın ilk ışıklarını dans ederek karşılamak isteyenler bu sezon İstanbul'daki Klein'ın Alaçatı şubesi Sommer Klein'da. Kruz da en az Klein kadar yoğun talep alıyor. Üstelik şahane konumlarıyla parmak ısırtan gün ışıklarını izleyebiliyor, yeni günü sabaha kadar eğlenmiş mutlu bir kalabalığın enerjisiyle karşılayabiliyorsunuz.

Balzac, Korsika'yı "İtalyan güneşinin tadını çıkaran bir Fransız adası" olarak tasvir etmiş. Adanın

PAR FOR LA CORSE

Soldan: Mersin ağacı ve limon likörü; La Gaffe'ta Norveç ıstakozu ile ravioli; L'Oggi'nin pancar ile servis edilen deniz levreği; La Gaffe'tan Şef Yann Le Scavarec; Hôtel La Villa'da bir L'Île-Rousse kokteyli; Calvi'de sokak yaşamı; La Gaffe'ın safran ve şeftali sorbesi; Bastia üzerindeki mavi gökyüzü; Chez Léon'daki hamur işleri. Büyük fotoğraf: Cap Corse'da yer alan Nonza köyü.

özgün mutfağını keşfetmek için kuzeyden esen yabani bitki kokulu meltemin peşine takılıyoruz.

YAZI: MICHAEL RAPHAEL
FOTOĞRAFLAR: GARY LATHAM

Üstten saat yönünde: Domaine Montemagni'deki güneşe bulanmış asmalar; L'Île-Rousse Pazarı'nda satılan yerel zeytinyağı; üretici Dominique Raineri.

"Beş asır boyunca bölgeyi yöneten Cenovalılar bir yasayla toprak sahiplerinin dört tür a ğaç dikmesini zorunlu kılmışlar: zeytin, badem, kestane ve incir. Bugün bu değerli malzemelerin adanın gastronomi olanaklarının başında gelmesi tesadüf değil."

İngiliz yazar Dorothy Carrington klasik eseri *Granite Island*'da Korsika'yı "farklı bölgeleri farklı ülkelere denk düşen bir toprak" olarak tanımlar. Ne kadar da doğru... Korsika dili bile güney 'Cismuntincu' ile kuzey 'Pumintincu' arasında değişiyor. 2018 yılına kadar Fransa, içinden bir omurga gibi geçen sıradağlarla ikiye ayrılmış adayı iki farklı *département*'a (idari bölge) bölmüştü. Yönetimsel fay hattı ortadan kalkmış olabilir ancak onun dışında fazla değişen bir şey yok.

Adadaki asıl ayrım kıyılar ve iç bölgeler arasında. Bunlardan ilki güneşseverlerin nirvanasını vadediyor. Dramatik bir çıplak kaya gibi görünen ikincisi ise gökyüzüne karışan bir dizi dağ ve onların ötesindeki erişilmez maki ormanını. Hem eskiden 'Üst Korsika' denilen bölgenin bir kantonu olan La Balagne hem de anakarada, İtalya'nın tecrübeli ustalarından Cenova'ya doğru sallanan bir parmağı andıran komşu yarımada Cap Corse, bir zamanlar tehditkâr denilebilecek toprakları paylaşıyor. Turizmin yükselişinden önce (hâlâ da adayı tam olarak ele geçirebildiği söylenemez) kuzey Korsika, balıkçıdan çok çobanlara ev sahipliği yapıyordu. Ünlü İngiliz yazar ve leksikograf (sözlük bilimci) Samuel 'Dr' Johnson'ın biyografisini kaleme alan İngiliz avukat ve gezgin James Boswell, 18'inci yüzyılda *Account of Corsica*'ı adada uzun süre gezdikten sonra yazmıştı. O zamanlar onu hayrete düşüren şey, burada çiftliklerin ve izole kulübelerin bulunmamasıydı. Bunlar yerine, tepelerle harmanlanmış, sürü gibi bir araya öbeklenmiş küçük köyleri, yani *paese*'leri betimlemişti. "Geceleri" diye yazıyor Boswell, "çobanlar ateşlerini

Seyahat bilgileri

Fransız Korsika adası, Côte d'Azur ile İtalya'nın Sardinya adası arasında yer alıyor. Daha az bilinen kuzeybatı bölgesi Balagne, Calvi, L'Île-Rousse ve Sant'Antonino dahil olmak üzere kilit kasaba ve köyleri içeren geniş kuşağı içeriyor. Yerel saat Türkiye'den bir saat geride. Yerel para birimi avro. Ağustos ayındaki en yüksek ortalama sıcaklık 27 derece ve en düşük ortalama sıcaklık da 17 derece.

NASIL GİDİLİR?
Türkiye'de Korsika'ya yalnızca aktarmalı olarak ulaşılabiliyor.

.

ADADA ULAŞIM
Bu miskin adada toplu taşıma bağlantıları pek sık işlemediği ve taksi ücretleri de yüksek olabildiği için araba kiralamanızı tavsiye ederiz.
L'Île-Rousse ile Calvi ve Calvi ile Bastia'yı birbirine bağlayan yerel demiryolu hizmeti Le Train Corse (train-corse.com), manzaralı ve tembel bir gezi için ideal.

KAYNAKLAR
Visit Corsica (visit-corsica.com) resmi turizm ofisleri ve interner siteleri ziyaretinizin tadını çıkarmanız için videolar ve etkinlik takvimleri de dahil olmak üzere pratik bilgilerle dolu.
Korsika'nın kuzeybatı köyleri ve kasabalarının resmi bölgesel turizm ofisi **Calvi-Balagne Turizm Ofisi** (balagne-corsica.com) de pek çok faydalı bilgi sunuyor.

DETAYLI BİLGİ
Dorothy Carrington tarafından kaleme alınan ve 1971'de basılan *Granite Island: A Portrait of Corsica* hem yazı dili hem de gerçek Korsika'ya dair sunduğu canlı gözlemler için okumaya değer. Hayatının yarısını adada geçiren Carrington, özgün doğayı müthiş bir şekilde betimliyor.

Soldan saat yönünde: Zilia köyündeki zeytin ağaçları; Sant'Antonino; Domaine Montemagni'deki Nielluccio üzümleri; Bastia kentinde bir Napolyon heykeli.

Üstte soldan saat yönünde: Balagne'da bir eşek; tomme peyniri; yerel jambonlar; domuz yetiştiricisi Pierre-Louis Pistorozzi; Chez Léon'daki şarküteri ürünleri; Calvi Hisarı.

Nerede yemeli?

Aksi belirtilmedikçe bir kişi için üç tabak yemek ve yarım şişe içecek fiyatı verilmiştir.

Auberge du Coucou 1934 yılından bu yana aynı aile tarafından işletilen samimi han, yerel ürünlerden oluşan zengin bir mahzene sahip. Modern bir açık hava yemek alanı, küçük Akdeniz tabakları, rotisserie etleri ve tatlı olarak da Korsika'nın ikonik, denemeden olmaz kestaneli keki gibi lezzetler servis ediyor. 28 €'dan başlıyor. *Route D151, 20214 Calenzana; 0033 4 95 62 77 00*

La Cabane du Pêcheur Calvi'den arabayla yarım saat mesafede, bir arka yolun sonunda yer alan plajdaki restoran, tatilde yiyeceğiniz bir öğle yemeği için hayal edebileceğiniz her şeyi sunuyor. Hem başka ziyaretçiler hem de çok sayıda Korsikalıyla karşılaşacaksınız. Manzara da kusursuz. Balıkçı-şef tarafından hazırlanan müthiş Yavaş Yemekler var. Norveç ıstakozu dürümü gibi spesiyaliteleri kaçırmayın. Rezervasyon almıyorlar. Biraz kalabalık olabiliyor ama değiyor. 22 €'dan başlıyor. *Route de la Mer, 20245 Galeria; 0033 4 95 61 00 32*

Chez Léon Dost canlısı bir atmosferde ev yapımı yemeklerin servis edildiği bir yer hayal edin. Buradaki ekip oldukça iyi yerel şarküteri ürünleri, müthiş bir sauté de veau ve nefis bir patates graten sunuyor. 39 €'dan başlıyor. *Hôtel U San Dumé, 20225 Cateri; 0033 4 95 61 73 95; hotel-corse-usandume.com*

La Gaffe En iyi yerel deniz ürünlerini kullanarak, bunlara eşlik eden başarılı soslar ve lüks tatlılarla güzel ancak sınırlı bir mutfak yaratan Michelin yıldızlı şefin çalıştığı bir liman kıyısı restoranı. 57 €'dan başlıyor. *25 Marinaccio, 20217 Saint-Florent; 0033 4 95 37 00 12; restaurant-saint-florent.com*

L'Oggi Lumio'da denize bakan restoran, modern Hôtel Chez Charles'ın terasına açılıyor. Şef Romain Roland tarafından pişirilen Michelin yıldızlı yemekler Paris usulü: Nepeta ile taze yengeç, şeftali ile incir yaprağı aromalı domuz karnı hayal edin. 111 €'dan başlıyor. *32 Route de Bastia, 20260 Lumio; 0033 4 95 60 61 71; hotelcorse-chezcharles.com*

I Salti Eğer kendinizi Speloncato'da bulduysanız, o zaman fazla ileri gitmişsiniz demektir: Hiçliğin ortasındaki muhteşem lüks restoran L'Île-Rousse'a daha yakın. Her şey kusursuz: David Doury'nin yemekleri her gün kara tahtaya yazılan yerel ürünlerle hazırlanıyor. Eşleştirilen şişeler ve mekan sahibinin kişisel ilgisi de kusursuz. 78 €'dan başlıyor. *Moulin de Salti, 20226 Speloncato; 0033 4 95 34 35 59*

I Scalini Sant'Antonino köyündeki tepede, kartal yuvası gibi bir bistro. Rahat ve hoşsohbet çalışanları var. Sade ancak taze yemekler servis ediyorlar. Mekân kalabalıksa çatıya çıkın ve masanızı beklerken bir aperatifin tadını çıkarın. 22 €'dan başlıyor. *Haut du Village, 20220 Sant'Antonino; 0033 4 95 47 12 92*

La Table Hôtel La Villa'nın bir parçası olan tek Michelin yıldızlı restoran, kusursuz işleyen fine dining hizmeti sunuyor. 89 €'dan başlıyor. *Chemin Notre Dame de la Serra, 20260 Calvi; 0033 4 95 65 83 60; hotel-lavilla.com*

Le Tire Bouchon Calvi'nin merkezinden güzel ve küçük bir mola bistrosu olan mekan, pahalı olmayan (Korsika standartlarına göre) paylaşım tabakları servis ediyor. 31 €'dan başlıyor. *15 Rue Georges Clemenceau, 20260 Calvi; 0033 4 95 65 25 41*

Soldan: L'Île-Rousse'taki Biscuiterie Artisanale Salvatori'de kahve ve bisküviler; Bastia bisküvi üreticisi Jean-Etienne Venturi; Saint-Florent sabah güneşinin keyfini sürüyor.

"Korsika, antik bir tür olan siyah ve beyaz domuzlarıyla biliniyor. Calvi'de Annie Traiteur'ün şarküterisinde koyu renkli şarküteri ürünleri, adanın bağ mahsulleri ve yerel koyun ve keçi peynirlerinin arasından bir perde gibi tavandan sarkıyor."

yaktığında, böylesine çeşitli bir ışık topluluğunun yansıması sayesinde bu köyler oldukça hoş ve estetik bir görünüme kavuşuyor".

Neyse ki köyler kendilerine özgü niteliklerini muhafaza etmişler – en azından akordeona benzeyen ve Lumio'dan iç bölgelere doğru giden D71 yolu üzerinden uzaktan bakıldığında öyle görünüyor. Elbette hepsi birbirinin aynısı değil. Piramit şeklindeki bir tepeye yerleşmiş olan Sant'Antonino, yoldaki her dönemeçte dikkati çekiyor. Dik patikalarında kendilerini kaybetmek isteyen gezginlerin tercih ettiği bir yer. Kalabalıklar, günübirlikçileri arı kovanı gibi kendine çeken bu bölgenin karakteri ve çekiciliğinden hiçbir şey çalmıyor.

Chez Léon'daki garson bir diğer köy Cateri'yi "ruhunu kaybetmemiş" olarak tarif ediyor. Karanlık çöktükten sonra parke taşlı boş sokakları, verandalar ve açık pencerelerden lirik bir şekilde süzülen yerel Korsika lehçesinin tınılarıyla yankılanıyor. Zilia yakınından bir zeytinyağı üreticisi olan Dominique Raineri şöyle hatırlıyor: "1956'ya kadar musluk suyumuz yoktu ve çocuklar hâlâ çıplak ayakla sokaklarda koşturuyordu." Beş asır boyunca (neredeyse Korsika'nın en ünlü evladı olan Napolyon'un doğumuna kadar) bölgeyi yöneten Cenovalılar keskin bir miras bırakmış. Bir yasayla toprak sahiplerinin dört tür ağaç dikmesini zorunlu kılmışlar: zeytin, badem, kestane ve incir. Bu değerli malzemelerin adanın gastronomi olanaklarının başında gelmesi tesadüf değil yani. Bir başka yasa ise kan davası cinayetlerini yargıdan muaf tutmuş. Böylece nüfuz sahibi aileler, kolonyal yöneticilerine karşı ayaklanmak yerine birbirleriyle olan kan davalarının peşine düşmüş. İntikam cinayetleri için tercih edilen silah ise küçük bir hançermiş. Calvi'deki usta bıçakçı Patrick Martin, bugün hâlâ sipariş üzerine bu hançerlerden yapıyor, hem de elleriyle (tanesinin fiyatı 280 avroya kadar çıkabiliyor). Yine de aldığı işin büyük kısmı makas ile çalı makaslarını bilemek ya da adadaki yabani domuz avcıları için kemik tutacaklı sustalı çakılar üretmekten öteye gitmiyor.

Calvi adını İtalyancadaki 'kel' kelimesinden ödünç almış. Kayalık bir kale olan Calvi, bir savunma burcundan (Tarihin ünlü komutanlarından İngiliz Amiral Horatio Nelson 1794'teki kuşatması sırasında bir gözünü burada kaybetmiş) sosyetenin yatları ile dolup taşan bir tatil yerine evrilmiş. Yabancı Lejyonu subaylarına ait bir kulüp dışında kale, mücadeleci geçmişiyle olan bağlarını koparmış. Onun yerine, gece 11'de açılan ve sabahın 5'ine kadar kapanmayan bir piyano barı olan Chez Tao'ya ev sahipliği yapıyor. Rahmetli Fransız rock yıldızı şair Jacques Higelin burası için bir şarkı yazmış ve Rihanna da son ziyaretinde burada bir gece geçirmiş.

Kentin ana caddesi Rue Clemenceau, bolca rahat restoran ve incik boncuk satan dükkânla birlikte bir Akdeniz tatil beldesinin üniformasına sahip olsa da, aynı zamanda Annie Traiteur'a da ev sahipliği yapıyor. Adanın bağ mahsullerinin, keçi ile koyun sütünden peynirlerinin dışında, üç nesildir kullanılan bir tarifle *cédrat*

Altta, soldan: Balagne'da koyunlar otluyor; peynir üreticisi Barthémy Guidoni'nin Calenzana çiftliğinde bir sürü; Hôtel La Villa'daki yerel canistrelli bisküvileri.

Bu sayfada, üstten: Calvi yakınındaki arı kovanları; Nonza'nın altındaki plaj. Karşı sayfada, sol üstten saat yönünde: L'Île-Rousse'daki palmiye ağaçları; L'Oggi'de Korsika nanesi ve şeftali ile servis edilen Lumio yengeç eti; gece vakti Saint-Florent; Chez Léon restoranında yerli bir ürün; Saint-Florent'den Calvi'ye bakan manzara; artizan dondurma üreticisi ve pastanesi José Salge'nın elinden badem ve portakal keki; La Cabane du Pêcheur; Bastia'daki A Campagna'nın sahibi, sattığı yerel jambonlardan birini gösteriyor.

"Kırsal alanda bir zamanlar çiftlik hayvanlarını semirtmek için de kullanılan kestane ağaçlarının çiçekleriyle beslenen arılar, ağdalı koyu renk bir bal üretiyor. Muskat aromasına sahip bu bal benzersiz bir crème de marrons yaratıyor."

(ağaçkavunu) ile tatlandırılarak yayıkaltı sütüyle yapılan *curd*'le (lor benzeri bir çeşit krema) doldurulmuş donut'lar, yani sıcak *beignets de brousse* servis ediyorlar.

Koyu renkli şarküteri ürünleri bir perde gibi tavandan sarkıyor. Mekâna adını veren Annie'nin kızı Valerie sırlarını anlatıyor: Korsika, antik bir tür olan siyah beyaz domuzlarıyla biliniyor. Ziyaretçiler her yıl 10 bin ton *lonzu* (domuz kontrfileden yapılan bir kuru et), *coppa* (domuzun gerdanından yapılan salam türü), *panzetta* (domuzun bel kısmından üretilen bacon) ve *prisuttu*'yu (domuz budu jambonu) mideye indiriyor ya da evlerine götürüyor. "Mesele şu ki, yerli domuzlar bu talebin sadece bir kısmını karşılıyor. Geri kalanı diğer ticari türlerden geliyor' diyor Valerie. Kendisi her ikisini de satıyor ancak nüansı takdir edebilmeleri için her çeşidin tadına bakmalarına da izin veriyor.

Pierre-Louis Pistorozzi, Ville-di-Paraso'daki çiftlikte safkan Korsika domuzları yetiştiriyor. Domuz yavruları serbest dolaşmaya başlamadan önce iki ay boyunca dişi domuzlarla birlikte kalıyor. Baharda doğan yavrular kesilmeden önce onlara iki tam yaz veriyor. "Eğer palamut ve kestaneler için iyi bir yılsa, onları tepelere çıkarıyoruz ve ziyafet çekmelerine izin veriyoruz. Et için iyi oluyor." Etlerinin hiçbirinin taze tüketilmediğini söylüyor. Diğer herkes gibi onun da eti açık havada kurutmak ve tütsülemek için kendi özel numaraları var. "1,000 metredeki et, soğuk ve hava şartları yüzünden 300 metredeki bir başkasıyla aynı şekilde kurumayacaktır" diyor.

Yaz aylarında ünlü Korsika kuzusunu pek fazla görmezsiniz. Bunun için bereketli sonbaharı beklemelisiniz. Çobanlar sürülerini sağmayı bu mevsimde bırakıyor ve onları yıllık döngüye uygun olarak yaylalara, dağlara çıkarıyorlar. Arkalarında ise et yerine ipeksi dokusu ve güçlü tadıyla eskitilmiş peynirler, yani bekletilmiş *tomme* ve yıkanmış kabuklu *niulincu* bırakıyorlar. Daha derinlere inmek ister ve dikkatli bir araştırma yaparsanız adada *casgiu merzu*'ya (çürümüş peynir) da rastlayabilirsiniz. Kabaca kesilmiş olan kesmik açık havada bekletiliyor. Sinekler içine yumurtalarını bırakıyor ve damak zevkine göre leziz ya da yenilmez bir hale gelen baskın, sert ve

Nerede kalmalı?

Demeure Loredana Tatil beldesi Saint-Florent'ın ucunda yer alan tesis, zengin ve ünlülerin gizlendiği yer: George Clooney ve onun gibileri hayal edin. Atmosferi gösterişli olmaktan çok samimi ve iyi donanımlı odaların körfez manzarası harika. Açık büfe kahvaltı yerine ısmarlama kahvaltı vermeleri de ayrıca güzel. *Promenade Vincenti, 20217 Saint-Florent; 0033 4 95 37 22 22; demeureloredana.com*

Hôtel Castel Brando Basita'ya arabayla kısa bir mesafede yer alan aile dostu bir otel. Odalarda ziyaretçilerin kitap değiş tokuşu yapabileceği küçük kütüphaneler bulunuyor. Havaalanı için kasabanın ters tarafında yer alıyor ancak Cap Corse'yi keşfetmek için ideal. *Erbalunga, 20222 Brando; 0033 4 95 30 10 30; castelbrando.com*

Hôtel Le Magnolia Sunduğu hizmetin hakkını veren belle epoque oteli Calvi'nin merkezinde yer alıyor ve dükkânlar, liman ve hisara yürüyüş mesafesinde (Chez Tao'da bir akşamdan sonra gerçekten işe yarıyor). Odalar yeni dekore edilmiş ve güzel bir de bahçesi var. *Rue Alsace Lorraine, 20260 Calvi; 0033 4 95 65 19 16; hotel-le-magnolia.com*

Hôtel La Villa Calvi'nin hisarına bakan otel, şık bir Relais & Châteaux'nun sunduğu tüm olanaklara sahip: Modern ve minimalist tasarım en az beş havuzla bir araya gelmiş. Barda muhteşem kokteyller yapıyorlar ancak tesisi diğerlerinden ayıran şey genç ve havalı personeli. Kahvaltıları da harika. Canistrelli bisküvilerini denemeyi unutmayın; Korsika'nın en iyileri. *Chemin Notre Dame de la Serra, 20260 Calvi; 0033 4 95 65 10 10; hotel-lavilla.com*

La Signoria Bir zamanlar Cenova arazisi olan bu dramatik Balagna mekânında odalar, süitler ve kestane ahşabından inşa edilmiş bir ağaç ev var. Spa'sı ve sadece misafirlere açık bir plajı (daha ne olsun?) olan tesis, ücretinin hakkını veriyor. *Route de la Forêt Bonifato, 20260 Calvi; 0033 4 95 65 93 00; hotel-la-signoria.com*

DOMAINE DE
TERRA VECCHIA
ILE DE BEAUTÉ

a Campagna
PRODUITS CORSES

La Cabane du PECHEUR

Bu sayfada, yukarıdan: Pierre-Louis Pistorozzi'nin domuz çiftliği yakınındaki yalçın Ville-di-Paraso kırsalında bir kilise; I Scalini restoranının terası. Karşı sayfada, sol üstten saat yönünde: A Campagna'da satılan mersin ağacı distile; L'Île-Rousse'daki kapalı çarşının yakınındaki Café des Platanes; hisardan bakıldığında Saint-Florent; L'Île-Rousse üreticileri mallarını sergiliyor; Bastia'nın art deco Maison Mattei'sinde satılan yerel ağaç kavunu, mersin ağacı ve yabani bitkilerle tatlandırılmış spesiyalite.

"Bölgenin en ünlü peyniri olan *brocciu* için şair Émile Bergerat 'Eğer tadına bakmadıysanız, Korsika'yı

Alışveriş

Annie Traiteur Kaliteli peynir ve şarküteri ürünleri satın almak için uğranacak ideal adres. Korsika bağlarının mahsullerine de şans verin. *5 Rue Clemenceau, 20260 Calvi; 0033 4 95 65 49 67; annietraiteur.com*

A Biscutteria El yapımı *canistrelli* bisküvilerinden ve dükkânın kendi tarifi olan kestane ballı bisküvilerden bulacaksınız. Yerliler, üzerinde *brocciu* peyniri konmuş focaccia'dan oluşan *migliacci*'yi seviyor. 3 *Rue Napoléon, Bastia; 0033 6 35 53 82 92*

Biscuiterie Artisanale Salvatori *Canistrelli* bisküvilerini satın alabileceğiniz başka bir dükkân. *Rue Notre Dame, 20220 L'Île-Rousse; 0033 4 95 60 01 49*

A Campagna Burada, Bastia'nın Credit Lyonnaise bankasının karşısında hakiki ada şarküteri ürünlerini bulabilirsiniz: titizlikle olgunlaştırılmış peynirler ve güzel yerel bağ mahsulleri seçkisi... *25 Rue César Campinchi, 20200 Bastia; 0033 4 95 34 00 78*

Désert des Agriates Saint-Florent ile L'Île-Rousse arasında turkuaz sularla çevrili çorak ve güzel bir yabani toprak. Zaman zaman kalabalık olsa da denize bakan kayalık bir tepede yer alan muhteşem Nonza'yı da unutmayın.

L'Île-Rousse Pazarı Çiftçiler ve artizan üreticiler pazar günleri bu kapalı sabit pazara peynir, yağ, bal ve diğer şarküteri ürünlerini getiriyor. Yabani maki türleriyle rayihalandırılmış yağlar satan yaşlı kadını bulun ve mümkün olduğunca çok peynir deneyin. Kent aynı zamanda geniş bir açık ikinci el pazarına sahip. *20220 L'Île-Rousse*

Jardin Botanique d'Avapessa Botanik bir meyvelik ve organik reçel üreticisi. Bolca nadir meyveleri var ve çevresi de muhteşem. *107 Sciarelli, 20225 Avapessa; 0033 4 95 61 81 91; jardinfruitieravapessa.com*

Maison Salge Saint-Florent'deki limanın yanında yer alan artizan dondurmacı ve pastane. *Brocciu* ve kestane gibi Korsika malzemeleriyle hazırlanmış dondurmalar servis ediyorlar. *La Porta, 20217 Saint-Florent; 0033 4 95 37 00 43*

Patrick Martin Bir avuç bıçak ustası halen boynuz kulplu bıçaklar ve hançerler üretiyor. Patrick Martin'in en iyisi olduğu iddia ediliyor. Yakındaki sepet örgüsü ve seramik ustalarını bulmak için Calvi Turizm Ofisinden '*La Route des Artisans*' (Zanaatkârlar Rotası) rehberini alın. *Parking du Supermarché Casino yakınında, 20260 Calvi; 0033 6 79 17 09 96*

sürülebilir bir macun haline gelene kadar çürüyor.

Bölgenin en ünlü peyniri olan *brocciu*, benzer şekilde sezonluk: Kasımdan hazirana kadar bolca bulmak mümkün ancak yılın geri kalanında neredeyse görünmez oluyor. "Eğer tadına bakmadıysanız, Korsika'yı bilmiyorsunuz demektir," diye yazmış şair Émile Bergerat. Ricotta'ya benzer bir şekilde *brocciu* da tadını adanın yabani otlarından alıyor: dağ kekiği, ardıç, mersin ağacı, kekik ve makilerin arasında yetişen *nepeta* (bir tür nane). *Fritelle* (börek), *migliacci* (peynirli pide) ve *fiadone* (fırınlanmış cheesecake) bu peynirden yapılıyor.

Dominique Raineri zeytinliğini büyükannesinden miras almış. Birinci Dünya Savaşı sırasında tüm erkek kardeşleri Batı Cephesi'nde hayatını kaybetmiş ve zeytinliğe bakma işi de ona kalmış. Yeşil, ekstra saf sızma zeytinyağı modasından şikayet ediyor: "Meyveleri olgunlaştıklarında yemek daha iyidir. Bir kayısı ya da şeftaliyi sert ve yeşilken yiyemezsiniz. Zeytinler de aynıdır." Ağaçlarının büyük kısmı 300 yıldan daha yaşlı. "İşte o zaman gövdeleri kıvrılmaya başlıyor," diye anlatıyor. Hasat yöntemi, ağacın dibine kazıklara çekilmiş ağlar bırakmak ve siyahlaşan yağlı meyvelerin kendi kendilerine bu ağa düşmesini beklemek. Her ağaçtan bir yıl arayla hasat alabiliyor. "Yetiştiriciler olgunlaşmamış meyveye geçti çünkü bu sayede her yıl hasat alabiliyorlar." Zeytin ağaçlarının yanında biri dağ pınarına bakan ve diğeri de doğal bir kaynağın yanında yer alan iki kestane ağacı yetiştiriyor. Her ikisinin dalları kestanelerle ağırlaşmış. Bir tanesinin diğerinden daha büyük kestaneler verdiğini iddia ediyor ancak diğerinin kestaneleri daha lezizmiş.

Korsikalılar '*l'arbre à pain*'e saygı gösteriyor. Kırsal alanda bir zamanlar çiftlik hayvanlarını semirtmek için de kullanılan kestanenin çiçekleriyle beslenen arılar, ağdalı koyu renk bir bal üretiyor. Muskat aromasına sahip bu bal benzersiz bir *crème de marrons* yaratıyor.

Speloncato yakınındaki Reginu Vadisi'nde bir restorana dönüştürülmüş değirmende hizmet veren I Salti, ekşi mayalı ekmeğinde kestane unu kullanıyor. Fındıksı aroma, ekmeğin kıtırlı kabuğuna özel bir lezzet katıyor. Her gün tebeşirle kara tahtaya yazılan *table d'hôte* menüsü olan Fransa'daki tek Michelin yıldızlı restoran. Carina Canioni, tamamı birbirinden farklı olan masalarını Balagne'in 'havalı kalabalığı' ile dolduruyor. Kendisi sıradan bir akşamda domates paté, domates sorbet, siyah zeytin, domatesli semizotu filizi ve zeytinyağı sosu ile dört farklı organik domates yemeği sunuyor. Daha sonra barbunya fileto, kavuzlu buğday risottosu yatağı üzerinde confit yumurta sarısının yanında hardal aromalı sufleye dönüştürülmüş yumurta beyazı servis ediliyor. Ve tatlı olarak da mutfaktan mersin ağacı sorbet ve safran kremasıyla birlikte bademli kek geliyor.

Calvi'deki Hôtel La Villa'nın baş şefi Jerome Voltzenlogel, kendisininki gibi lüks otel müşterilerinin tadım menüsü için zamanı

bilmiyorsunuz demektir' diye yazmış. *Brocciu* tadını adanın makilerinin arasında yetişen yabani otlarından alıyor."

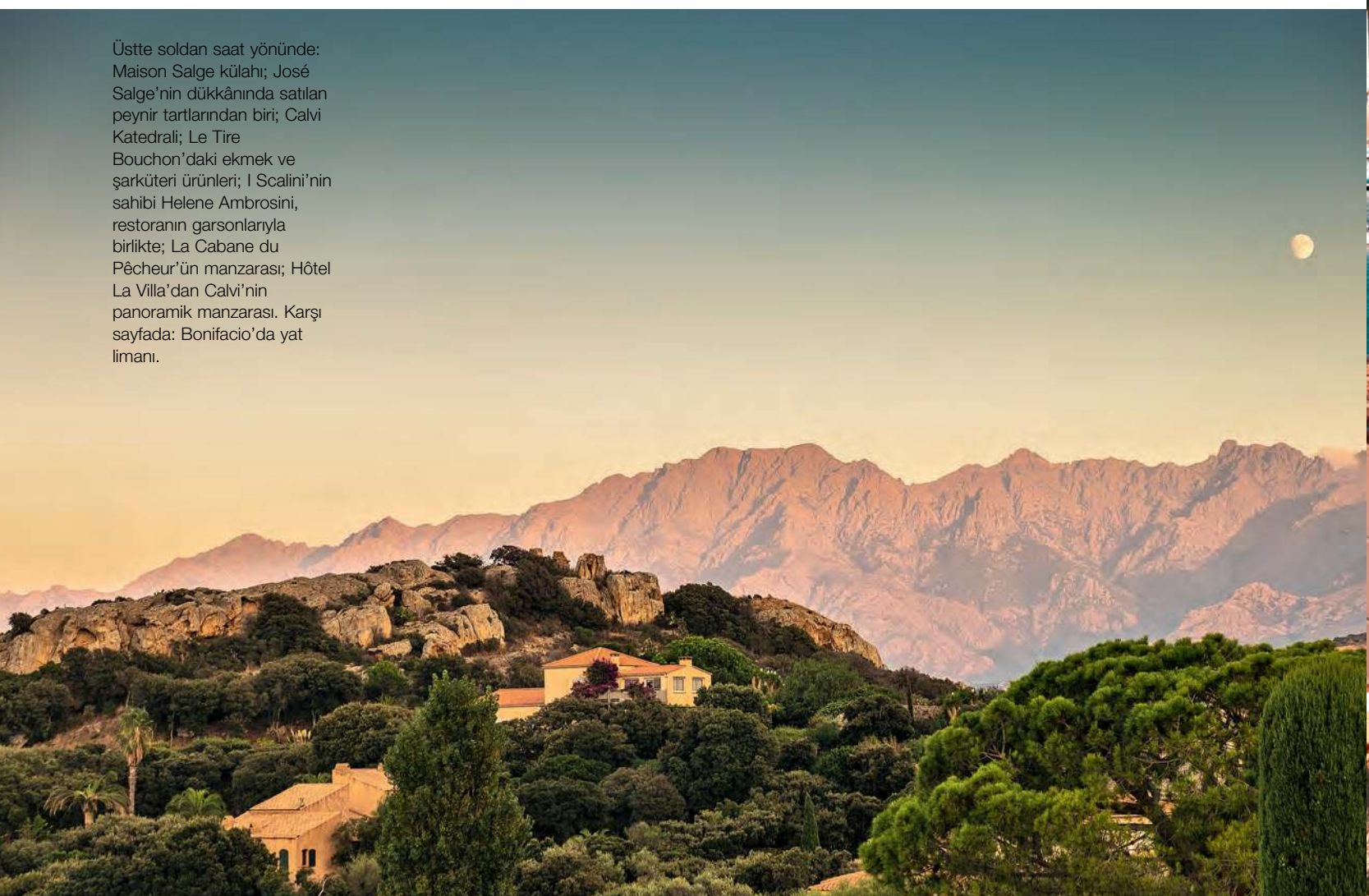
olmadığını söylüyor. Yine de rafine bir mutfak sunuyorlar. Oscietra havyarı öbekleri, daha çok wonton'a benzeyen Norveç ıstakozu raviolisini beneklendiriyor. Maymunbalığı carpaccio, deniz yosunuyla dolu ananas yatağında yatıyor. Lumio'daki L'Oggi'den Romain Roland, levrek balığı gravlax'ı pancar kökü suyunda marine ediyor ve kurutulmuş foie gras'yı narenciye marmeladı ve sancho yemişleri ile sunuyor. Saint-Florent'da bir başka restoran olan La Gaffe'da ise tatlı olarak beyaz çikolatadan yapılmış ve kusursuz bir biçimde kırmızılaşmış şeftali, muskat şarabı muşunda haşlanmış başka bir şeftaliyi içinde saklıyor.

Galeria'daki La Cabane du Pêcheur'de, Jérôme Poggi şef ve balıkçı rollerini bir arada sahneliyor: "Ya gece geç saatte başlıyorum ve sabah erkenden dönüyorum ya da sabah 4'te kalkıyorum, 11'de dönüyorum ve servise öğlen başlıyorum. Restoranda neye ihtiyacımız varsa onu yakalıyoruz ve dışarıya ürün satmıyoruz." Sadece öğle yemeği için açık olan mekânda havalı menü, kulübenin dış duvarına yazılıyor. Duvarda ayrıca kendi reklamını da yaptığı yazılar var: 'Yavaş gıda perhizi', 'Biyoçözünür yemekler', 'Ev yapımı limonata' ve 'Dikenli ıstakoz kulübü'... "Yakaladıklarımın neredeyse dörtte üçü kaya ıstakozu ve bunun herkesin ulaşabileceği bir lezzet olmasını amaçlıyorum. Sadece beyaz masa örtülü aşırı pahalı restoranlarda sunulan değil."

Dorothy Carrington yaşamının ikinci yarısını Korsika'da geçirmiş. Ada hakkında düştüğü iki not öne çıkıyor. İnsanların başka hiçbir yerde olmadığı kadar samimi bir biçimde tanıştığını yazmış: "Misafirler, gezginler ve rehberler olarak değil, dürtüleri tarafından yönlendirilen anonim insanlar olarak." Sık gidilen yerler dışında cömert ruhun hâlâ canlı ve güçlü olduğunu görmüş. Kendisi de adayı ziyaret edenlere şu tavsiyede bulunmuş: "Tamamen büyüsüne kapılmadan önce buradan kaçıp gidin." Ne kadar da haklı.

"Adadaki asıl ayrım kıyılar ve iç bölgeler arasında yatıyor. Bunlardan ilki güneşseverlerin nirvanasını vadediyor. Dramatik bir kaya gibi görünen ikincisi ise gökyüzüne karışan bir dizi dağ ve onların ötesindeki erişilmez maki ormanını..."

Üstte soldan saat yönünde: Maison Salge külahı; José Salge'nin dükkânında satılan peynir tartlarından biri; Calvi Katedrali; Le Tire Bouchon'daki ekmek ve şarküteri ürünleri; I Scalini'nin sahibi Helene Ambrosini, restoranın garsonlarıyla birlikte; La Cabane du Pêcheur'ün manzarası; Hôtel La Villa'dan Calvi'nin panoramik manzarası. Karşı sayfada: Bonifacio'da yat limanı.



Fotograf: Shutterstock

Altta solda, yukarıdan aşağıya: Seyşeller'de gündoğumu; Pemba'daki Fundu Lagoon; Réunion adası 848 yerli çiçek türüne ev sahipliği yapıyor.

EN İYİ 10 AFRİKA ADASI

Aslanları yakından gördünüz, vahşi düzlüklerde günbatımı manzarası izlediniz. Şimdi sırada adalar var! Kemerlerinizi bağlayın, sizi Afrika kıtasını çevreleyen sulara serpiştirilmiş muhteşem güzellikteki adalarda unutulmaz bir yolculuğa çıkarıyoruz.

Praslin
SEYŞELLER

Eskiden Arap tüccarlar ve korsanlar için harika bir sığınak olan Praslin, Seyşeller'deki ikinci en büyük ada. Nüfusun sadece yüzde 10'u burada yaşıyor. Topu topu 38,5 kilometrekare yüzölçüme sahip adada, Cennet Bahçesi olarak anılan Valée de Mai dâhil bir yerden bir yere ulaşmak çok kolay. Seyşeller'de elinizi nereye atsanız pürüzsüz bir plaja denk geliyorsunuz. Ama Anse Lazio, kadife kumuyla kesinlikle en iyilerinden biri. Angel Tours burada açık deniz balıkçılığı turu düzenliyor. Indian Ocean Lodge'un (indianoceanlodge.com) 32 odası Grand Anse'de denize sıfır konumda. O kadar geniş ki, bu mükemmel cennet parçasını paylaşmak zorunda kalmıyorsunuz...

KİM İÇİN Kalabalıktan kaçmak isteyenler için.

NASIL GİDİLİR? Emirates'le (emirates.com) Dubai, Etihad'la (etihad.com) Abu Dhabi ya da Qatar Airways'le (qatarairways.com) Doha aktarmalı Mahé'ye gidebilirsiniz. Mahé-Praslin arası uçuşlar 20 dakika sürüyor.

Réunion
HİNT OKYANUSU

Fransız zarafeti ve Kreole albenisi, Madagaskar'ın doğusuna ve Mauritius'un güneybatısına düşen bu minik hazinenin mutfağında, şık caddelerinde ve egzotik pazarlarında iç içe. Ada yoğun cangıllara ve kumlu plajlara, ayrıca dünyanın en ikonik volkanlarından biri olan Piton de la Fournaise'e ev sahipliği yapıyor. Kocaman kalderaya uzanan beş saatlik Dolomieu yolunu fethedin. Tepede yeşillikler içinde 30 odalı Diana Dea Lodge (diana-dea-lodge.re) kalderaya rehberli turlar ayarlıyor. 'Yakıt ikmali' için Ferme Auberge Eva Annibal restoranına (00262 26 25 53 76) gidin. Rayihalı kılıçbalığı carri ve hindistancevizi reçelli böreği deneyin. Ayrıca Saint Paul's pazarında (cuma ve cumartesi) karameli ve ballı peyniri kaçırmayın.

KİM İÇİN Maceraperest gezginler için.

NASIL GİDİLİR? Türk Hava Yolları (turkishairlines.com) ve XL Airways France (xl.com) ortak uçuşuyla gidebilirsiniz.

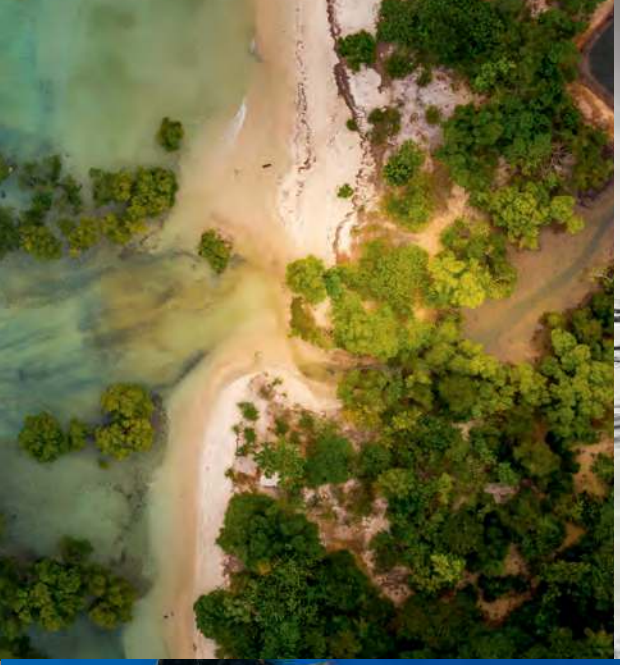
Pemba
TANZANYA

Pemba, Zanzibar'ın yaklaşık 80 kilometre kuzeyinde yer alıyor. Aralarındaki mesafe az belki, ama görünüm olarak birbirlerinden epey farklılar. Takımadadaki kardeşlerinden daha küçük ve sevimli olan Pemba'nın Arapça adı Jazirat al-Khudrah (Yeşil Ada) güzel yapraklı bitkilerle dolu tepelere, mangrov ormanlarıyla kaplı lagünlere ve muz, hindistancevizi ve şekerkamışı tarlalarına bir övgü adeta... Harika bir inziva yeri olan Fundu Lagoon'un (fundulagoon.com) yaratıcısı Britanyalı moda tasarımcısı Ellis Flyte'ın izinden gidin. Afrika davulları check-in zili olarak kullanılıyor ve teraslara oyulmuş özel küçük havuzları var. Fundu Lagoon, modern konfor ihtiyaçlarını elinizin altından hiç eksik etmiyor. Havuz kenarında Bali masajını mutlaka deneyin.

KİM İÇİN Lüks arayanlar için.

NASIL GİDİLİR? Zanzibar'a Dubai aktarmalı uçabilirsiniz. Zanziba-Pemba arası uçakla 30 dakika sürüyor.

Fotoğraflar: Gary Latham, Tarveer Badal Photography, Mark Parren Taylor, Solly Levi, Steve Bond



En üst soldan saat yönünde: Pemba'nın kuşbakışı görünümü; Seyşeller'de deniz keyfi; Praslin, zengin flora ve faunasıyla Cennet Bahçesi olarak anılıyor; Mumbo Island Lodge; Madagaskar balıkçı tekneleri; Seyşeller'in beyaz kumu; Madagaskar'da eğrelti otları.

Mumbo MALAWI

Güneydoğu Afrika'daki Malawi Gölü'nün ortasında süzülen vahşi Mumbo'da 'ıssız adada tek başına' fantezisini gerçek kılabilirsiniz. Yerleşim yerinin olmadığı bu minicik ada (çapı sadece 1 kilometre), Mumbo Island Lodge'da (mumboisland.com) kalmak üzere yalnızca 14 misafiri ağırlıyor. Altı lüks çadır kayalar üzerinde yükseğe tünemiş. Lokal zanaatkârların eseri olan mobilyalar yerli materyaller kullanılarak yapılmış: Yataklar şeker kamışından örülmüş; minderler, anakaradaki pazarlardan gelen kitenge kumaşıyla kaplanmış... Terasınızdaki hamakta kestirmek kadar baştan çıkarıcı olan Malawi Gölü, iki bini aşkın tatlısu balığı türünün (bazıları akşam yemeğin olarak servis ediliyor) yanı sıra bulunması zor benekli boyunlu su samuruna ev sahipliği yapıyor. Mayonuzu giyin ve otelin kanosuyla gölü keşfe çıkın. Issız bir adadasınız diye her türlü konfordan ödün vermek zorunda değilsiniz: Her sabah yatak odanızın dışında sizi taze kahve bekliyor olacak.

KİM İÇİN Yalnız kalmak isteyenler için.

NASIL GİDİLİR? Malawi'ye Nairobi aktarmalı uçtuktan sonra Cape Maclear'e karayolu transferi yapacaksınız. Buradan Mumbo Adası'na 45 dakikalık bir tekne yolculuğuyla ulaşılıyor. Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul'dan Nairobi'ye direkt uçuşu var.

Sol üstten saat yönünde: Praslin adası; Seyşeller'de balık avı; Nosy Be'de düz tabanlı tekneler; Mohéli'nin muzları; Réunion island. Karşı sayfada, sol üstten saat yönünde: Mohéli'deki Laka Lodge; taze ananas; Réunion sakinleri; Senegal balığı; geleneksel Kenya tekneleri.

Nosy Be

MADAGASKAR

Nosy Be, Madagaskar'ın en çok ziyaret edilen plaj destinasyonlarından biri ama nispeten bozulmamış. Yılda 725 bin turist ağırlayan Channel Adaları'na karşılık Nosy Be'ye yılda sadece 60 bin kişi geliyor. Adanın çok yavaş bir temposu var. Bu dinlendirici atmosferde yapılacak en iyi şey güneşin keyfini çıkarmak. Biraz hareket isterseniz, Madagaskar'ın en ünlü sakini lemurları görmeye gidebilirsiniz. Lokobe Rezervi'nde çıkacağınız trekking turu, nesli tükenme tehlikesiyle karşı karşıya olan primatı görmek için ideal. Hatta turda gekoları ve dünyanın en küçük kurbağa türlerinden birini, 1 santim uzunluğundaki *Stumpffia pygmaea*'yı da turda görebilirsiniz. Nosy Komba, Nosy Sakatia ve Nosy Iranja, hepsi bir tekne yolculuğu uzaklığında. Vanila Hôtel (vanila-hotel.com), tropikal manzaralı ekran koruyucularını geride bırakacak güzellikteki adalara ziyaret organize ediyor.
KİM İÇİN Adadan adaya güneşi kovalamak isteyenler için.
NASIL GİDİLİR? Réunion adasından Nosy Be'ye 3 saat 30 dakikada uçabilirsiniz.

Mohéli

COMOROS

Her yıl binlerce kambur sırtlı balina Antarktika'dan Mozambik'in doğusuna, Mohéli'nin açıklarına göç ederek bu nazik devlerle yüzmek isteyenlere harikulade bir fırsat sunuyor. Bu buluşmaya ev sahipliği yapmasına rağmen dört Comoro adasının en küçüğü, yılda sadece 400 kadar ziyaretçi ağırlıyor. Az ziyaretçi, sınırlı altyapı ve konaklama seçeneği demek. Laka Lodge (lakalodge.com) adadaki nadir seçeneklerden. 15 odası güneş enerjisiyle çalışıyor. Yani burada 'ayak iziniz', beyaz kumsalda bıraktıklarınızla sınırlı. Günbatımında plajda yakılan ateşin başına oturup cömert sulardan çıkarılmış ıstakoz ve mangrov yengeçlerini afiyetle midenize indirin. Şnorkelle dalın, Chindini köyünü görmeye vakit ayırın. Burada Chanel No5'in kalbini oluşturan ylang-ylang yağından satın alabilirsiniz.
KİM İÇİN Farklı bir şeyler arayan dalışseverler için.
NASIL GİDİLİR? Nairobi aktarmalı Grande Comore'ye uçun; Mohéli'ye iki saatlik tekne yolculuğuyla ulaşın.

Gorée

SENEGAL

Gorée'yi gezerken begonvillerin sardığı pastel renkli evler ile eski parke taşlı sokakları, adanın trajik geçmişiyle bağdaştırmak gerçekten zor. Afrika'nın Amerika'ya en yakın noktası olan Gorée, 15'inci yüzyıldan 19'uncu yüzyıla kadar Afrika kıyısının en büyük köle ticareti merkeziydi. Maison des Esclaves yani Köleler Evi, bir daha dönmemek üzere memleketlerinden koparılmış milyonlarca insana adanmış, Afrika tarihinin en önemli yerlerinden biri. Senegalliler kozmopolit başkent Dakar'ın ana limanından sadece 1,2 mil uzaklıktaki Gorée'yi bir cennete dönüştürmüş. Köle merkezi, bir sığınak haline getirilmiş. Adada bir avuç otel var ve fiyatları da anakaradakinin neredeyse iki katı. Bu nedenle anakarada kalıp sabah 7'den geceyarısına kadar çalışan feribotu kullanarak adayı günübirlik ziyaret etmek de bir seçenek.
KİM İÇİN Tarihseverler için.
NASIL GİDİLİR? Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul Havalimanı'ndan Dakar'a direkt uçuşu var. Dakar'dan Gorée'ye feribot yolculuğu yarım saat sürüyor.

Bissagos

GİNE-BİSSAU

Kültürel açıdan zengin, seyrek nüfuslu ve Avrupa etkisinin görülmediği (ada hiç sömürge olmadı) Bissagos, Batı Afrika'nın az ziyaret edilen Atlas Okyanusu kıyısındaki tropikal ülke Gine-Bissau'nun açıklarında 88 adadan mürekkep bir takımada. Burada kadınlar, *balobera*'lar (rahibeler) tarafından gerçekleştirilen dinî işlevlerle ev halkını, ekonomiyi ve hukuku yönetiyorlar. Yerli halk misafirperver; kabile geleneklerini anlatmak için sizi evlerine çağırmaya çok hevesliler. Turizm halen emekleme çağında, bu yüzden adaya rehbersiz gitmeyin. En iyisi, Responsible Travel'ın (responsibletravel.com) sekiz günlük turuna katılmak. Güzel bir Batı Afrika tecrübesi sunuyorlar: Seyahatinizde yıldızların altında ya da çevre dostu otellerle uyuyorsunuz.
KİM İÇİN Yeni kültürler keşfetmeye hevesli cesur gezginler için.
NASIL GİDİLİR? Dakar üzerinden Bissau'ya uçabilirsiniz. Anakaradan adaya feribotla ulaşılıyor, yolculuk dört saat sürüyor.

Fotoğraflar: Alex Saluk, Gary Latham, Balate Dorin, Steve Bond, Mark Parren Taylor

Lamu KENYA

6 bin eşeğe ve yüzlerce Arap yelkenlisine ev sahipliği yapan, görünürde hiç arabanın olmadığı Lamu adasının misafirleri arasında kraliyet mensupları, rock yıldızları ve ünlüler yer alıyor. Kenya'nın kuzey sahiline yakın olan Lamu takımadası eskiden kritik bir ticaret durağıymış. Vaktiyle Afrika, Ortadoğu ve Avrupa arasında yapılan ticaret anlaşmalarının izlerini bugün, Afrika'nın kalanında rastlayacağınız baharatlı yemeklere kıyasla daha ılımlı olan, hindistancevizinin bolca kullanıldığı ada mutfağında görebilirsiniz. Kijani'ye (kijani-lamu.com) gidin ve yengeç hindistancevizi körisini deneyin. Adanın hayata bakış açısını, Svahili ya da asıl adıyla Kiswahili dilindeki pole-pole sözü özetliyor. Türkçede 'ağırdan al' demek olan bu söz, tam da tatilde, Doğu Afrika'nın en iyi korunmuş Svahili yerleşimlerinden biri olan adada dolaşırken ihtiyacınız olan şey. Adanın tarihi hakkında bilgi edinmek için Lamu Müzesi'ne uğrayın, sonra Lamu Kalesi'ne geçin. Ada Britanya'nın sömürgesiyken hapishane olarak kullanılan kale bugün bir kütüphane. Kaleden çıktıktan sonra kıyı şeridini düz takip ederek Shela'ya gidin. Labirenti andıran dar sokaklar galerilere, craft butiklere ve gümüşçü atölyelerine ev sahipliği yapıyor. Akşam içkisi için adresiniz Peponi otelinin (peponihotel.com) terası. 28 odalı şık butik, tarifi sır gibi saklanan Old Pal kokteyliyle Mick Jagger, Kate Moss gibi isimleri baştan çıkarıyor.

KİM İÇİN Çıplak ayak takılmak isteyen bohemler için.

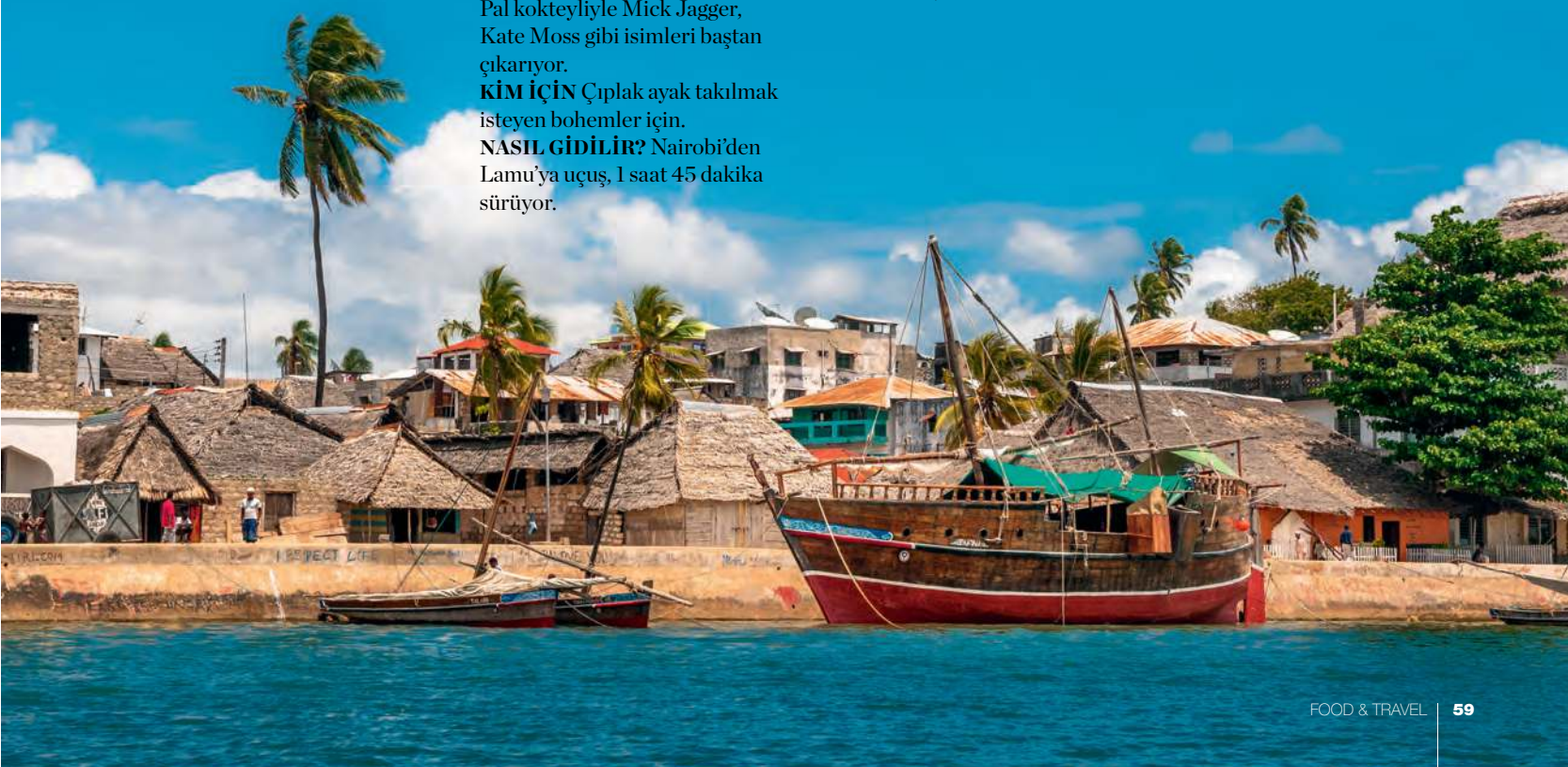
NASIL GİDİLİR? Nairobi'den Lamu'ya uçuş, 1 saat 45 dakika sürüyor.

São Tomé ve Príncipe GİNE

Doğabilimcileri ve burayı bilenler, São Tomé ve Príncipe için Afrika'nın Galápagos'u diyor. Haksız sayılmazlar, zira cangılı, dünyada kilometrekare başına en çok endemik tür düşen yer. Batı Afrika'da Ekvator'un hemen yakınında, Gine Körfezi'nde süzülen adaların toplam nüfusu 204 bin. Príncipe daha az gelişmiş, bu özelliği de onu, yemyeşil cangıla dalıp giderek kendini unutmak isteyen gezginlerin gözünde cazip kılıyor. Güney Afrikalı teknoloji milyarderi Mark Shuttlewort, bu uzak adaların ön plana çıkmasında önemli oynuyor. Bu güzel vahşi coğrafyanın bozulmadan kalabilmesine dikkat eden Shuttleworth, Bom Bom Lodge'u (bombomprincipe.com) tanıtmak için yerli halkla çalıştı. Bom Bom'u daha sonra Príncipe'nin tek beş yıldızlı konaklama seçeneği Sundy Praia (sundyprincipe.com) dâhil iki otel takip etti. Bu ada ülkesinde bulacaklarınız sakinlik, lüks ve yemyeşil yerlerden ibaret değil elbette... Adalar 1822 yılından beri Brezilya'dan kakao ithal ediyor ve Claudio Corallo'nun çikolata fabrikasında yüzde 100 kakao barları gibi ünlü ürünlerinden deneyebilirsiniz.

KİM İÇİN Çevre dostu keşif meraklıları için.

NASIL GİDİLİR? Lizbon aktarmalı Kotoka'ya (Gana) uçtuktan sonra São Tomé'ye devam edin. Uçuş, 1 saat 40 dakika sürüyor. Buradan 35 dakikalık uçuşla Príncipe adasına varıyorsunuz.



VİLLA MI DEDİNİZ?

Madem cümbür cemaat seyahat edeceksiniz, o zaman büyük düşünün. Standart villaları bir kenara bırakıp Fransa şatolarından İngiltere kalelerine, ABD'deki karavan kamplarından Santorini'deki yel değirmenlerine, konaklamak için sıra dışı seçeneklere göz atın.

TRULLO'LAR – PUGLIA, İTALYA

Toskana'daki zarif villaların cazibesine karşı koymak gerçekten zor, ama bu kez bir değişiklik yapın ve İtalya'nın topuğuna, koni çatılı, beyaz badanalı geleneksel trullo evlerinin yerden mantar gibi bittiği Puglia'ya yönelin. Trullo'lara Bari, Brindisi ve Taranto bölgelerinde rastlayabilirsiniz. Ama en yoğun oldukları yer, yüzlercesini bir arada görebileceğiniz meşhur Alberobello kasabası.

Bölgedeki arkeolojik keşifler, Puglia konutlarının geçmişinin Taş Devri'ne uzandığını söylüyor. Ama trullo evlerinin varlığını açıklamak için anlatılan en yaygın hikâye, 14'üncü yüzyıldan geliyor: Dönemin el yakan arazi vergisine cevap olarak kalifiye taş ustaları, tek bir tuğlanın sökülmesiyle parçalara ayrılabilecek olan bu evleri inşa etmişler. Kolayca sökülebilir olmalarına karşın kuru taştan yapılmış bu evler inanılmaz derecede sağlamlar, hatta çoğu yüzlerce yıldır ayakta.

Evlerin çoğu, kubbeli çatısının altında ortak bir yemek alanı ile üç ila dört yatak odasından (dört ila altı kişilik) oluşuyor. Trulli Italy'nin (trulliitalyinpuglia.com) sahipleri Nicholas ve Sarah, kendi trullo'larını renove etmek için 2005 yılında Puglia'ya taşınmışlar ve o zamandan beri portföylerini önemli ölçüde genişletmişler. Kasım ayında gelen misafirler, kolları sıvayıp zeytin hasadına ve taş baskı yöntemiyle zeytinyağı yapımına yardım etme fırsatı buluyor. Bir başka seçenek, Trulli Online, 15 yılı aşkın bir süredir misafirlerini, sahip oldukları güzel trullo koleksiyonunun keyfini çıkarmaya davet ediyor. Gruplar için en iyisi, altı yatak odasında 14 kişiyi ağırlayabilen Borgo Specchiaruzzo. Toplu taşıma seyrek olduğu için araba kiralamak ideali. Böylece kırsal kesimde turunçgillerin sarhoş eden kokusuyla dolup taşan dolambaçlı yolları keşfedebilirsiniz.

Civardaki pazarlar sayesinde trullo evleri, 'kendin pişir kendin ye' için harika seçenekler. Temel gıda ürünlerini, arabayla 20 dakika uzaklıktaki Ostuni'de cumartesi günü kurulan pazardan satın alabilirsiniz. Alışveriş dönüşü kendinizi ve sevdiklerinizi, cime di rapa sosuyla kaplı nefis orecchiette tabakları, yanında yerli kırmızıyla ödüllendirin.

DETAYLAR Borgo Specchiaruzzo'da dört gece konaklama 1591 €'dan başlıyor. *trullionline.com*

Fotoğraf: Trulli Online

Tarih boyunca yel değirmenleri su pompalamak ve buğday öğütmek için geliştirilmişler. Bilinen ilk tasarımına MS 900'lerde Perslerde rastlanıyor. 14'üncü yüzyıla gelindiğindeyse tüm dünyada rüzgâr gücünden faydalanmak için kullanılmışlar; kağıt ve boyadan cin ve hardala her şeyin üretimini kolaylaştırmışlar. Ama Sanayi Devrimi sonrası, kömürle çalışan fabrikaların sayısının artmasıyla birlikte çoğu yel değirmeni kaderine terk edilmiş, harabeye dönmüş. Host Unusual, her biri grup olarak konaklamak için ilginç birer seçeneğe dönüştürülmüş 16 parçalık koleksiyonuyla değirmenlerin kanatlarına yeniden rüzgâr üflüyor. Kendin pişir kendin ye tarzı konaklamalar, hem küçük gruplar hem de farklı kuşaklardan aile üyeleriyle birlikte tatil için idealler. Kiklad Adaları'nda bulunan 70 küsur yel değirmeni arasından şerbet renkli Santorini Windmill Villas'ı gözümüze kestirdik. Oia'nın selfie çubuklu kalabalığından uzakta yer alan üç değirmenin her biri beş kişi ağırlayabiliyor ve başkent Fira ile beyaz badanalı köy arasında harika bir konuma sahip. Esinti kavurucu yaz aylarında havayı serinletirken gündoğumunda yel değirmenleri büründükleri toz pembe renkle büyülüyor. Barbeküyü yakmadan önce ikram edilen yerel meyvelerle dolu sepetin tadını çıkarın. Birleşik Krallık'ta Galler kırsalının kalbindeki Llancayo Windmill (12 misafir ağırlayabiliyor) 1813 yılında tahıl öğütmek için inşa edilmiş ve 17 yıl sonra bir yangında tahrip olmuş. 1990'ların sonunda satın alınıp elden geçirilene kadar ufukta kavruk bir nokta olarak duruyordu. Kapsamlı bir restorasyon projesinden sonra 2010 yılında kapılarını yeniden açan beş katlı yel değirmeni (beş kişiyi ağırlayabiliyor) açık ahşap kirişleri, çıplak beyaz duvarları ve ferforje parçalarıyla endüstriyel bir his uyandırıyor. Yatak odalarının ikisi kulenin içinde yer alıyor, kalan dördü bitişikteki kırevinde bulunuyor. Ön kapıdan dışarı çıkın, mısır tarlalarını geçin ve nehri takip ederek aşağıdaki Usk kasabasına gidin. Burada bir sürü güzel pub bulacaksınız. Leziz ve doyurucu kuzu pie'ları için Nag's Head'i (nagsheadusk.co.uk) deneyin. Yürüyüşe meraklı olanlar, Kara Dağlar'daki patikalara yönelsinler; arabayla bir saat uzaklıkta yer alıyor. Balıkçılıkla ilgilenenler Sweet's'ten sinek oltacılığı için izin alarak Usk Nehri'nde akşam yemeği için olta sallayabilir.

Fotoğraflar: Celtic Castle, Luxury Castle Hire, Christos Drazos

NEREDE KALMALI?

DETAYLAR Santorini Windmill'in gecesi 155 €'dan başlıyor. Llancayo Windmill'in haftalığı 1510 £'den başlıyor. *hostunusual.com*

RIAD'LAR – FAS

Yön bulmada en usta gezginler bile bir Fas medina'sının dar koridorları, yüksek duvarları ve satıcılarının gürültüsü arasında yolunu kaybedebilir. Geleneksel Fas evleri *riad*'lar, penceresiz ve ancak ağır sedir kapılarından tanınabilir şekilde üç tarafı bitişik inşa edilmişler. Girift medina'lar da işte bu bir örnek evlerin yan yana gelmesiyle oluşmuş. Dışarıya değil de yukarıya doğru inşa edilmeleri sayesinde evler, inşaata elverişli alanların seyrek olduğu yerlerde ailelerin özel yaşamını korumaya yardımcı olmuşlar. Evlerin dışı içine dair ser verip sır vermiyor. Ancak o sedir kapılardan içeri girdiğinizde kendinizi palmiyeler, turunçgiller ve rengârenk *zelij*i'lerle (çini) süslü bir masal diyarında buluyorsunuz. Odaların çoğu, yapının merkezini oluşturan bu yeşil avluya açılıyor.

Kalabalık gruplar hâlinde seyahat edenler için bu tasarım, kâh beraber kâh kendi başlarına vakit geçirebilecekleri ideal bir ortam yaratıyor. Fas'ta turizmin yükselişiyle birlikte 18'inci ve 19'uncu yüzyıldan kalma bakımsız riad'lar birer birer şık konukevlerine dönüştürüldü. Bunlardan biri Pure Riads'a ait Marakeş'teki zarif Dar Hanane (dar-hanane.com). Ateşli rekabet sayesinde fiyatlar görece düşük. Öyle ki, bazı çok lüks riad'larda konaklama, Avrupa başkentlerindeki bir otelde konaklamadan daha hesaplıya gelebiliyor. Hotel and Ryads'ın harika bir koleksiyonu var. Bizim seçimimiz, eski bir tüccar evinden dönüştürülmüş Riad Cinnamon. Duvarlar lacivert ve canlı turkuazla dekore edilmiş, banyolar altınla süslenmiş ve serinleme havuzu, taze nane çayınızı yudumlayarak dinlenmek için ideal. Marakeş 800'ü aşkın riad seçeneğiyle yarışı önde götürüyor olabilir ama Hotel and Ryads Fez, Suvayr ve Kazablanka'da da seçenekler sunuyor. Fas'ta yemek yapmakla vakit kaybetmeyin, zira dışarıda yemek ucuz hatta Riad Cinnamon'ın kendi mutfak ekibi var ve bir öğün kişi başı 35 TL. *Tajin*, ülkenin spesiyalitesi. Yemek adını pişirildiği konik kapaklı güveçten alıyor. İçi dana ya da kuzu eti, limon, ghee, safran, çemenotuyla beraber toprak kaplara koyuluyor ve *farnatchi*'de (odun ateşi) altı saat boyunca pişiriliyor. Sonuç? Ağzınıza layık..

DETAYLAR 16 kişilik Riad Cinnamon 780 $'dan başlayan fiyatlarla özel olarak kiralanabiliyor. *riads.co.uk, riadcinnamon.com*

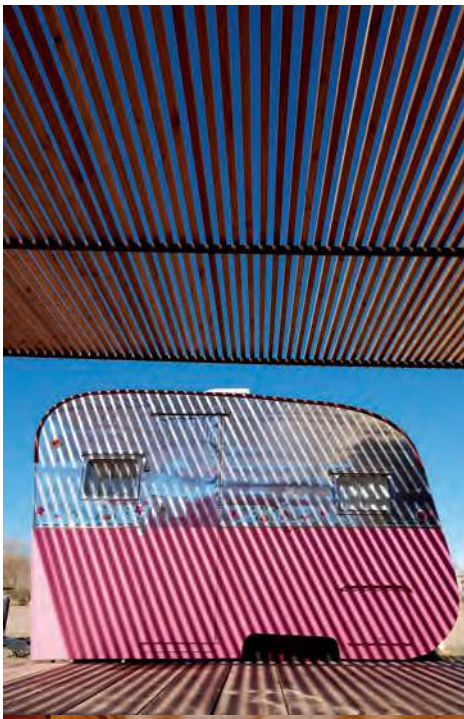
ÜSTTEN SAAT YÖNÜNDE: TEKSAS, MARFA'DAKİ EL COSMICO TRAILER PARK; THE AMIGO'S GLOSSY'NİN DIŞI; LITTLE PINKY'NİN KONFORLU İÇİ. KARŞI SAYFADA, ÜSTTEN: HURMA AĞAÇLARI VE MİNARELER, MARAKEŞ'TE GECEYE KAVUŞUYOR; RIAD CINNAMON'DA TOPRAK TONLARI; FAS TARZI TASARIM DİLİ; DAR HANANE'NİN LÜKS SÜİTLERİNDEN BİRİ.

KARAVAN PARKLARI – ABD

1930'lu yıllarda karavan, teypte Bruce Springsteen albümü, gümüş kurşun görünümü yol seyahatiyle özdeşleşmiş Airstream'in mucidi Wallace Merle Byam sayesinde Amerika Birleşik Devletleri'nde popüler bir meşgale hâline gelmişti. Byam Airstream'i, yolculuklarda yerde yatmak zorunda kalmasın diye karısı için tasarlamıştı. Başta bir Model T şasisine çadır bağladı, ama sonra çadırı söküp yerine ikonik alüminyum karavanı koydu, ona bir de ocak ekledi ve yepyeni bir seyahat trendi doğmuş oldu... Eğer siz de Byam'ın eşi gibi karavan tatilinde konforunuzdan olmak istemiyor, az buçuk elektronik aletlerin elinizin altında olmasını tercih ediyorsanız ABD'nin yeni dalga şık karavan parklarına gitmelisiniz. Byam'ın ilk tasarımından farklı olarak modern Airstream'lerin çoğunda iki kişilik yatak, duş ve mutfak bulunuyor.

Klas karavan parkı tarzının en iyi örneklerinden biri Marfa, Teksas'ta yer alıyor. 2006 yılında açılan El Cosmico'nun yenilenmiş yedi vintage karavanı, üç kızılderili çadırı ve sekiz safari çadırı var. Yedi hektarlık alanın tamamını kiralamak da mümkün. Aralarından parlak mavi renkli Vagabond'da ya da Bolivya'dan el yapımı yün yastıkları, özel açık hava duşu ve hamağında kestirebileceğiniz, yıldızları seyredebileceğiniz ya da hiçbir şey yapmama sanatını icra edebileceğiniz açık avlusuyla Beyoncé'un da tercihi Imperial Mansion'da kalın. Hareket etmek isterseniz kamp alanındaki bisikletlerden birini ödünç alın ve Marfa'ya gidin. Issız kasabanın bohemler, sanatçılar hatta kovboylarla dolu merak uyandıran bir geçmişi var. Buradayken, Amerikalı ressam Donald Judd'un çalışma alanı La Mansana de Chinati'yi (juddfoundation.org) ziyaret edin. Kasabanın etkisi o kadar yaygın ki, hip otel markası Ace, kendi kimliğini şekillendirmede ilham için onun retro estetiğini kullanmış... Daha şık bir şey mi istersiniz? Sonoma, Kaliforniya'nın kalbindeki Autocamp'te spa esinli banyolar, butik otel yatak takımları ve kamp ateşinin başında nefis tatlar sunuluyor. Beş ila 130 kişiyi ağırlayabilen kampta barbeküde yerli dana etini mutlaka deneyin.

DETAYLAR İki kişilik karavan El Cosmico'da 135 $'dan, Autocamp'te ise 180 $'dan başlıyor. *elcosmico.com; autocamp.com*



Fotoğraflar: Alan Keohane/still-images.net, Klaus JA Mellenthin, Nick Simonite

NEREDE KALMALI?

ÜSTTEN: İSKOÇYA'NIN AYRSHIRE KASABASINDAKİ BLAIRQUHAN KALESİ; AUGILL KALESİ'NİN RESİM ODASI; KALEDEKİ MİSAFİR ODALARINDAN BİRİ; AMBERLEY KALESİ'NİN BÜYÜK GİRİŞİ. KARŞI SAYFADA SOL ÜSTTEN SAAT YÖNÜNDE: GALLER'DEKİ LLANCAYO YEL DEĞİRMENİ; CENTURIONS'UN YEL DEĞİRMENİNDEN VİLLALARI; EGE GÜNEŞİNİN TADINI HAVUZ BAŞINDA ÇIKARIN.

Efsanelerde cesur şövalyelerin kulelerinden prensesleri kurtardığı; krallıkların topraklarını genişletmek için girdikleri savaşlarda kazanıp kaybettikleri kaleler... Savaşların azalmasıyla bu görkemli yapılar birer statü ve zenginlik simgesine; lortların, leydilerin, kontların ve konteslerin evlerine dönüştüler. Her iki Dünya Savaşından sonra Birleşik Krallık'taki kalelerin çoğu yıkık olarak kaldı. 1960'larda sarsıcı bakım giderleri nedeniyle haftada ortalama iki kale yıkılıyordu... Neyse ki, birçoğu ayakta kaldı ve kraliyetin kullanabileceği görkemli konutlar hâline getirildiler. Şimdi sıra sizde: Şövalyelerinizi toplayın ve gözünüze kestirdiğiniz kaleyi fethetmek için yola çıkın. En küçüğü bile en az 30 asilzadeyi ağırlayabiliyor. Celtic Castles'ın portföyünde 90 kale yer alıyor, gözdesi ise Kıyamet Kitabı'nda geçen Amberley. Kale, 900 yıllık tarihinde Kraliçe I. Elizabeth, Kraliçe II. Elizabeth ve VIII. Henry gibi ağır topları misafir etmiş. Sussex'in İncisi olarak anılan Amberley Kalesi'nin kapısı, günbatımında kapanıyor. Yemek hizmeti, partiler için mükemmel: Queen's Room restoranı özel kullanıma açık ve 56 misafiri ağırlayabiliyor. Tipik beş tabaklı menüde wasabi, elma, salatalık ve yuzu'yla servis edilen uskumruyu yerli biftek takip ediyor. Bir diğer seçenek, Augill Kalesi, 1841 yılında John Bagot Pearson tarafından erkek kardeşinin ileride tepenin aşağısındaki evini gölgede bırakması için inşa edilmiş. Başarılı olduğu söylenebilir: İrili ufaklı kuleleri, girift kafesli pencereleriyle bu ortaçağ kalesi görkemli bir görünüme sahip. Şimdiki vasileri Simon ve Wendy Bennett, harabe halindeki kaleyi bir aile evine dönüştürme umuduyla kurtarmış. Bugünlerde 17 yatak odalı kale, ışıltılı akşam yemeği partileri ve ertesi gün servis edilen açık büfe kahvaltılarına ev sahipliği yapıyor. Gösterişli yemek salonu İtalyan tarzı bir menü sunuyor. Yemeklerde kullanılan malzemelerin çoğu kalenin yakınından tedarik ediliyor. İngiltere'nin Cumbria kontluğuyla İtalya'nın Umbria bölgesinin buluştuğu yavaş pişirilmiş kuzu ragù'yu mutlaka deneyin. Harika Britanya peynirleri seçkisi ve erimiş çikolatalı pudingi, ziyafetin diğer yıldızları.

DETAYLAR Augill Kalesi'nin iki gecelik kiralama bedeli 10,200 £'den başlıyor. Fiyata akşam yemeği, oda-kahvaltı ve akşamüstü çayı dâhil. Amberley Kalesi'nin gecesi 15,000 £'den başlıyor. Fiyata sadece kahvaltı dâhil. *celticcastles.com*

Fransa'nın her yerinde şato bulabilirsiniz, ama en yoğun oldukları bölge, Rönesans'ta kraliyet kortunun kurulduğu Loire Vadisi. Buranın seçilmesinin nedeni güzelliğinin yanı sıra stratejik nedenlere de dayanıyormuş. Nitekim zümrüt yeşili yamaçlarına ek olarak bölge o zamanlar parlak bir ticaret rotasıymış. Yüzyıl Savaşları'nın sonunda başarılarını kutlamak için sabırsızlanan Kral I. François, her savaş zaferini temsil edecek şekilde bir şato serisi inşa ettirmiş. Fakat bu şato aşkı çok uzun sürmemiş; 17'nci yüzyılla birlikte Fransız kraliyeti Paris'e doğru çekilmiş... 21'inci yüzyıl sahipleriyle beraber yepyeni bir soluk kazanan bu güngörmüş yapılar, özellikle dev partiler için harika bir atmosfer sunuyorlar.

Kasanızın tamamen boşalmasını istemiyorsanız, fiyatların daha makul olduğu ara sezonu (mayıs-eylül) tercih edin. Château Charme du Bois, adeta bir düşten fırlamış gibi: Kendi kraliyet kortunuz, altı yatak odasında konforlu bir biçimde uyuyabilecek. Yatak odalarının çoğu en-suite ve lüks çarşaflarla süslü. Sadece 20 kilometre uzaklıktaki Brive-la-Gaillarde, Fransa'nın en şirin kasabalarından biri ve canlı bir trüf pazarına ev sahipliği yapıyor.

ÜSTTEN SAAT YÖNÜNDE: GÜZELLER GÜZELİ CHÂTEAU CHARME DU BOIS; İÇ MEKÂN TASARIMINDA HİÇBİR DETAY GÖZ ARDI EDİLMEMİŞ; MUHTEŞEM CHÂTEAU DU BEAU PARC; CHÂTEAU CHARME DU BOIS'NİN YATAK ODALARINDAN BİRİ.

Buzdolabınızı haftada üç gün Place du 14 Juillet'de kurulan pazardan (salı, perşembe ve cumartesi) satın alacağınız yerel ürünlerle doldurabilirsiniz. Tatilde yemek yapmakla uğraşmak istemezseniz sizin için Michelin geçmişli özel bir şef ayarlanabiliyor, aklınızda olsun. Bir Akdeniz seçeneği olarak aile işletmesi South France Villa'nın portföyüne göz atın, deriz. Müzik odası, iyi döşenmiş yatak odaları ve havuzu olan Château du Beau Parc, sıcak yaz günlerinize renk katacak türden. Sakin Pézenas kasabasıyla balıkçı limanı Cap d'Agde arasına konuşlanmış şatoda kalacak olursanız akşam yemeği için Les Trésors de la Mer'e (0033 6 60 59 70 17) gidin ve harika deniz mahsullerinin tadını çıkarın.

DETAYLAR Château Charme du Bois'nin *(castlerentals.net)* gecesi 480 €'dan başlıyor. Château du Beau Parc'ın *(southfrancevillas.com)* haftalığı 8624 €'dan başlıyor.

GENÇ AVRUPALI

Tarihi, mutfağı, umut dolu insanları ve bütçe dostu olanaklarıyla her geçen gün daha fazla ilgi çeken Kosova, hemen yanı başımızda keyifli bir Avrupa deneyimi vadediyor.

YAZI: **ECE AKTÜRK**
FOTOĞRAFLAR: **ECE AKTÜRK, SHUTTERSTOCK**

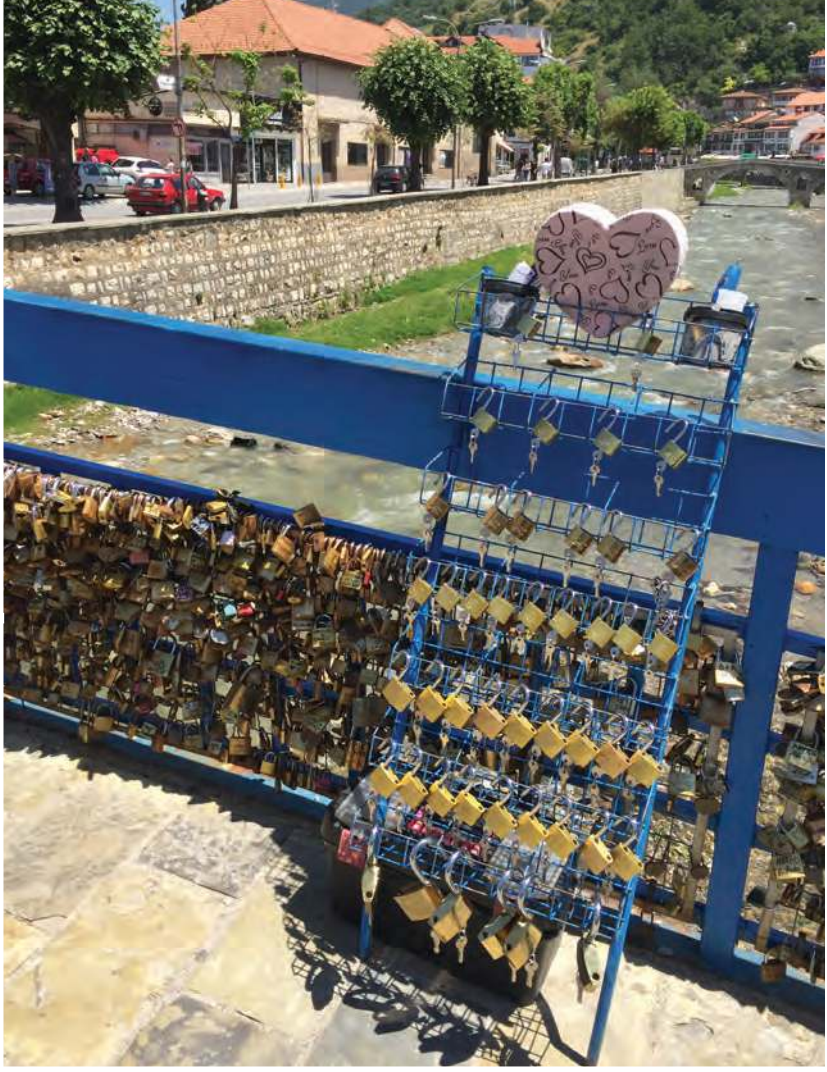
Çok değil, sadece 20 yıl önce yaşanan savaşın izlerini geride bırakan Kosova, Avrupa'nın en genç nüfuslu ülkelerinden biri. Yaklaşık 2 milyon olan nüfuslarının yarısı 25 yaşın altındaki gençlerden oluşuyor. 2008 yılında bağımsızlığını ilan eden ülke adeta yeniden doğmuş. Diğer Avrupa ülkeleri gibi görkemli mimari eserlere sahip olmasa da tarihi, güler yüzlü misafirperver insanları, her bütçeye uygun yeme-içme ve konaklama imkânlarıyla her geçen gün daha çok ilgi çeken destinasyonlardan biri olma yolunda. Vize almaya gerek kalmadan ziyaret edebilmeniz de ayrı bir tercih sebebi. Para birimleri avro, ama ödediğiniz rakamlar Türk lirasına çevirince dudak uçuklatmıyor. Tabağı 1.20 avroya nefis börekler, 2-2.50 avroya ise tadı hafızanızdan silinmeyecek köfte çeşitleriyle karnınızı doyurabiliyorsunuz. Şık bir kafede soluklanıp keyifle bir kahve içmek için ödeyeceğiniz bedel ise yine 1-2 avro civarında.

Kosova denince akla gelen ilk şehirler Priştina ve Prizren. Arnavutların çoğunlukta olduğu Priştina, ülkenin başkenti. Şehirde Arnavutların yanı sıra Sırplar ve Boşnaklar da yaşıyor. Türkçe bilenlerin sayısı çok fazla. Kendinizi Türkiye'de bir şehre gelmişsiniz gibi hissediyorsunuz. Bir dükkâna girip de Türkçe sohbet etmeden ayrılmanız sık rastlanan bir durum değil. Bağımsızlıklarını ilan ettiklerinde onları tanıyan ilk ülkeler arasında olduğumuz için Türklere karşı sempati var.

Şehrin en hareketli yerleri Azize Teresa Caddesi etrafında konumlanıyor. Caddenin iki yanı da keyifle vakit geçirebileceğiniz kafelerle dolu. Kara iklimi şartlarının hüküm sürdüğü şehir, yaz aylarında gündüzleri hayli sıcak. Priştina'nın güzelliklerini keşfederken buradaki şık kafelerden birinde soluklanmak iyi bir fikir. Kuruyemişçilerden

Sol sayfada: Priştina'daki Ulusal Kütüphane binası ve Christ Saviour Kilisesi. Bu sayfada yukarıdan aşağıya: Prizren'de günbatımı; Priştina'nın ünlü heykellerinden Skenderbeu (İskender Bey) Heykeli.

şekercilere, mısırcılardan krep hazırlayanlara kadar birçok tezgâhın bulunduğu cadde, akşam saatlerine doğru daha da hareketleniyor. Otelinizin bu caddeye yakın bir konumda olmasına dikkat ederseniz, hem tarihî yerleri yürüyerek keşfedebilir hem de akşamları burada saatlerce sıkılmadan vakit geçirebilirsiniz. Buradan 10 dakikalık bir yürüyüşle 2009 yılında açılan Azize Rahibe Teresa Katedrali'ne gidebilir, katedralin yanındaki çan kulesine çıkarak şehri en yüksek noktasından fotoğraflayabilirsiniz. Çan kulesine çıkmak için merdiven tırmanmanıza da gerek yok. Asansörle en tepeye çıkmanın ücreti 1 avro. Kuleye çıktığınızda farklı mimarisiyle geniş bir alana yayılmış Ulusal Kütüphane binası dikkatinizi çekecek. Önemli bir kültür hazinesini barındıran kütüphane, Priştina'nın görülmesi gereken yapıları arasında. Kütüphanenin tam karşısında konumlanan Christ Saviour



Riviera
Ajvar
Pikant
Riviera
Ajvar
Pikant
VIPRO
Tradition
HOMEMADE STYLE
AJVER
VIPRO
Tradition
HOMEMADE STYLE
AJVER
VIPRO
Tradition
HOMEMADE STYLE
AJVER
Riviera
Ajvar
Pikant
Riviera
Lutenicë
VIPRO
Tradition
HOMEMADE STYLE
AJVER
VIPRO
Tradition
HOMEMADE STYLE
AJVER
VIPRO
Tradition
HOMEMADE STYLE
AJVER

Sol sayfada en soldan saat yönünde: Sultan I. Murat Türbesi'nin yanındaki müze her yıl birçok Türk tarafından ziyaret ediliyor; Bistrica Nehri'ndeki köprülerden biri; ajvar sosu; geleneksel kıyafetlerden alabilirsiniz; yapımına 1992 yılında başlanan ama tamamlanamayan Christ Saviour Kilisesi; Prizren Arkeoloji Müzesi; nefis Boşnak böreği; Kosova'nın leziz köfteleri sabahları ekmek arasında yeniyor. Altta: Prizren'in iki yakası taş köprülerle birbirine bağlanıyor.

Ne yemeli?

Meşhur Boşnak böreği, Kosova'da da sık rastlayacağınız bir lezzet. Kıymalısı, peynirlisi, lahanalısı, ıspanaklısı, her biri nefis. Prizren Şadırvan Meydanı'nın en eskisi Saraybosna Börekçisi, bu işi en iyi yapanlardan biri. Bölgenin etleri de lezzetli. Özellikle köftelerinin tadı unutulacak gibi değil. Sabahları da köfte ekmekle güne başlıyorlar. Priştina Aziz Teresa Caddesi'ndeki Shaban'ın köftelerini yemeden dönmeyin. Machiato kahveyi de tüm mekânlarda keyifle içebilirsiniz. Evinize götürmek içinse kuru et ile patlıcan, domates ve kırmızıbiberle hazırlanan ajvar sosu tercih edebilirsiniz.

Kilisesi'nin yapımına 1992 yılında başlanmış. Ancak bu Sırp Ortodos kilisesi savaş çıkınca tamamlanamamış.

Kısa bir yürüyüşle varabileceğiniz Newborn Anıtı ise şehrin yeniden doğuşunu ve bağımsızlığını simgelediği için görülmeye değer. Bill Clinton'ın heykeli de turistlerin ilgi gösterdiği noktalardan biri. Kosovalıların Bill Clinton'dan aldıkları desteğe bir teşekkür mahiyetinde diktikleri heykel, şehrin en popüler noktalarından biri. Şehrin ünlü heykelleri arasında Osmanlıların İskender Bey olarak bildiği Skenderbeu Heykeli'ni de saymak lazım. Priştineli bir Arnavut olan İskender Bey, 1423-1443 yılları arasında Osmanlı'ya hizmet etmiş.

Çokkültürlüğün izlerini taşıyan Priştina'da çan seslerine ezan sesleri karışıyor. Şehirdeki en önemli camilerden biri Osmanlı döneminden kalma Fatih Camii. Hünkar Camii olarak da bilinen bu cami, Fatih Sultan Mehmet'in emriyle 1461'de inşa edilmiş. Yaşar Paşa Camii ise kapısının üzerinde yazan Osmanlıca kitabeye göre 1834-1835 yıllarında Priştina doğumlu olan ve Osmanlı döneminde Üsküp Mutasarrıfı olarak görev yapan Yaşar Paşa tarafından yaptırılmış. Camiye giden yol üzerinde göreceğiniz zarif saat kulesi de yine Yaşar Paşa tarafından şehre kazandırılmış.

Şehrin biraz dışında kalan Graçaniçe Manastırı da mutlaka görülmesi gereken özel bir yapı. UNESCO'nun "Olağanüstü Önemde Kültür Anıtı" listesinde yer alan manastır, 1321 yılında Sırp kralı Stefan Milutin tarafından 6'ncı yüzyıldan kalma bir bazilika üzerine inşa edilmiş. Manastır ziyaretinden sonra biraz ilerisinde bulunan Ulpiano Arkeoloji Parkı'na uğramayı ihmal etmeyin. 3 ve 4'üncü yüzyıllarda en parlak çağını yaşayan Ulpiana, Roma Dönemi'nde önemli bir yerleşimmiş.

Priştina yakınlarındaki bir diğer özel yapı Sultan I. Murat Türbesi.

Sol üstten saat yönünde: Azize Teresa Caddesi; çan kulesinden Priştina; Prizren'in her daim canlı sokakları; Prizren Akeoloji Müzesi'nin bahçesinde sergilenen arkeolojik buluntular; Prizren'de çoğu kilise ziyarete açık değil.

1389 yılında Kosova Meydan Savaşı sırasında ölen I. Murat anısına yaptırılan türbede sultanın iç organları gömülü. 1854 yılında Sultan Abdülmecit'in emriyle türbenin bakımıyla ilgilenmesi için bir aile görevlendirilmiş. Ailenin üyeleri halen türbenin bahçesindeki bir binada yaşıyor. 2005'te Başbakanlık Türk İş Birliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı (TİKA) ve Diyanet Vakfı tarafından restore edilen türbeye 2010 yılında "Sultan Murat Hüdavendigar Türbesi ve Selamlık Binası Kültür ve Tanıtım Evi" adıyla ufak bir müze bölümü de eklenmiş; her yıl binlerce kişi tarafından ziyaret ediliyor.

Kosova'nın başkent Priştina'dan sonra ikinci büyük şehri Prizren, adım attığınız andan itibaren güzelliğiyle sizi kendine bağlıyor. Saraybosna'yı görenler iki şehir arasında birçok benzerlikler yakalayacaklardır. Balkanlar'da Osmanlı izlerini en çok taşıyan şehirlerden biri burası. Ortasından geçen Bistrica Nehri (Aknehir olarak da biliniyor) taş köprülerle şehrin iki yakasını birbirine bağlıyor. Nehir boyunca devam eden yollar ağaçlarla gölgelendirilmiş. Şehrin en hareketli yeri olan Şadırvan Meydanı gece de, gündüz de kalabalık. Şirin kafeler, minik dükkânlarla çevrili meydanın ortasında tarihî bir çeşme var. Bu çeşmeden su içenlerin tıpkı Saraybosna'daki tarihî çeşmede olduğu gibi ya evleneceği ya da Prizren'e tekrar geleceği rivayet ediliyor. Meydandaki en önemli yapı, Sinan Paşa Camii. 2011 yılında Yine TİKA tarafından restore edilen caminin tavan süslemeleri görülmeye değer.

Türklerin çok yoğun yaşadığı Prizren'in bir de arkeoloji müzesi var. Binası önce hamam, sonra depo olarak kullanılmış yıllarca. Çiçekler içinde ufak bir bahçesi olan müzede bölgeden çıkarılan antik eserler sergileniyor. Şehri kuşbakışı seyretmek için meydandan 15 dakikalık bir mesafede bulunan kaleye çıkmanız gerek. Hayli dik bir yokuşu olan kalenin manzarası yokuşu tırmanmanıza değiyor. St. George Katedrali şehrin önemli yapılarından. Ancak ziyaret etmek her zaman mümkün olmuyor. Şehrin sokaklarında dolaşırken neredeyse her köşe başında bir cami ya da kilise karşınıza çıkıyor. Kiliselerin çoğu ziyarete açık değil.

Priştinalılar gibi Prizrenliler de çok misafirperver. Burada da çoğunluk Türkçe biliyor. Neredeyse herkesin size anlatacak bir hikâyesi var. Topraklarında yaşananları paylaşmak istiyorlar. Geçmişin izlerini taşısalar da geleceğe umut ve neşeyle bakıyorlar.

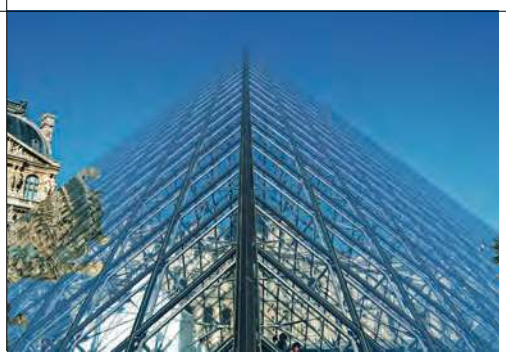
Nasıl gidilir?

Biz Kosova'yı 20 yıldan fazla süredir Türkiye'nin 60 iline, dünyada ise 75 ülkede 250 kente turlar düzenleyen Tatildbudur.com'un "Ünlülerle Geziyorum" programı kapsamında düzenlediği "Suzan Kardeş ile Kosova" turuyla keşfettik. 2017 yılında başlayan bu özel program kapsamında bugüne kadar gezgin fotoğrafçı İsmail Gezgin'le Karadeniz'in yemyeşil yayları, yazar Orhan Bahtiyar'la mistik Kazdağları, ekranların sevilen yüzü Gülhan Şen'le Karadağ ve Dubai, oyuncu Serkan Ercan'la da Saraybosna ve Baltık ülkelerine tur düzenlenmiş. Belgesel ve gezi programlarıyla tanınan Wilco Van Herpen'in Gaziantep, Şanlıurfa, Mardin ve Amsterdam turları da projenin önemli ürünlerinden. 2019'da önce televizyoncu Murat Gül eşliğinde Katar'a tur düzenleyen "Ünlülerle Geziyorum" programının ikincisine katılanlar ise Kosova'yı, Kosovalı sevilen sanatçı Suzan Kardeş eşliğinde gezme şansına erişti. Siz de "Ünlülerle Geziyorum" turlarını Tatilbudur.com adresinden takip edebilir, Kosova'yı bilenden öğrenebilirsiniz.

48 SAAT

FLORANSA

PARİS



KOPENHAG

Bu ay müziğin peşinden Avrupa'ya gidin. İlk durak, İtalya'dan; Rönesans'ın beşiği Floransa. **Güne İtalyanlar gibi caffè ve cornetto'yla başladıktan sonra** bu göz alıcı açık hava müzesinin en az sakinleri kadar stil sahibi sokaklarında dolaşın, meydanlarında soluklanın. Uffizi'nin muazzam koleksiyonunu, Galleria dell'Accademia'da Michelangelo'nun **görkemli Davut heykelini** görün ve tarihî **Palazzo Corsini'nin zarif bahçesinde** New Generation Festival konserlerini izleyin. Floransa'dan Paris'e geçiyoruz. Notre Dame'ın yaralarını saran kent misafirlerine bir tek deniz vadetmiyor denilebilir. Onun dışında sanattan modaya, Paris'te ne ararsanız var. **Köşe kahvelerinde kahvenizi yudumladıktan** sonra Palais de Tokyo ya da Galerie Thaddaeus Ropac'ın cool sergilerini gezin. Gardırobunuza Fransız dokunuşu katmak için **Marais'nin ikinci el kıyafet satan dükkânlarına** ya da irili ufaklı bitpazarlarında orijinal parçalara göz atın ve kentin ünlü rock festivali, 23-25 Ağustos tarihlerindeki Rock en Seine'de **The Cure konseriyle coşun.** Son durak ise kuzeyden Helsinki. Stockholm ya da Kopenhag'ın gölgesinde kalan bu kuzeyli, **doğayla temasını hiç yitirmeyen keyifli bir kent yaşamı** sunuyor. Üç tarafı Baltık Denizi'yle çevrili kentte adadan adaya gezin: Suomenlinna'nın UNESCO Dünya Mirası listesindeki kalesini görün; **plaj ve piknik keyfi için** Pihlajasaari'ye gidin; Vartiosaari'deki şık villalara göz atın. Ayrıca, **dünyanın en çok kahve tüketen** ülkesinde iyi bir kahvia bulmakta sıkıntı çekmeyeceksiniz. Ve müzik... 15-1 Eylül tarihlerindeki Helsinki Festivali'nde **Anna Calvi gibi isimlerin konserlerinin** yanı sıra sanatın başka disiplinlerinden gösteriler de sizi bekliyor.

Sol üstten saat yönünde: Uffizi'nin arka sokaklarını dolaşın; Cibreo'da yerel lezzetlerin modern yorumlarını deneyin; etkileyici Duomo; eski kentten manzaralar; Floransa'da dondurma yemeyi sakın unutmayın.

FLORANSA

Sanat, tasarım, yemek... İlham perilerinizi harekete geçirmek için ihtiyacınız olan her şeyi bu şık İtalyan kentinde bulacaksınız.

Neden gitmeli? Sarayları, Rönesans mirası ve nefis yemekleri için. Artı, 28-31 Ağustos tarihlerinde gerçekleşecek New Generation Festival (newgenerationfestival.org) opera, klasik müzik, caz performansları ve yemek stantlarıyla Palazzo Corsini'nin zarif bahçelerinde katılımcılara keyifli bir deneyim yaşatacak.

Ne yapmalı? Müzelere girmek için saatlerce kuyrukta beklemek istemiyorsanız ya biletinizi önceden alın ya da sabah erkenden kalkıp bir fincan espresso'yla kendinize geldikten sonra doğru Uffizi'ye (uffizi.firenze.it) gidin. İçeri girdiğinizde kuyruğun nedenini anlayacaksınız: Leonardo da Vinci'den Tiziano'ya, Caravaggio'dan Boticelli'ye, birçok ustanın işinin sergilendiği müze, hızlandırılmış bir sanatta Rönesans dersi gibi. Kentin bir diğer önemli müzesi olan Galleria dell'Accademia (0039 055 294 883; polomuseale.firenze.it) ise Rönesans'ın sembolü, Michelangelo'nun 5,17 metre yüksekliğindeki ünlü mermer heykeli Davut'a ev sahipliği yapıyor. Uffizi'den çıktıktan sonra bir açık hava müzesini andıran Piazza della Signoria'nın tadını çıkarın. Neptün Çeşmesi'ni ya da belediyeye ait 14'üncü yüzyıl sarayı Palazzo Vecchio'yu görün. Sonra kentin ünlü köprülerinden, üzerinde dükkânların sıralandığı Ponte Vecchio ve heykellerle süslü Ponte Santa Trinita'ya doğru ilerleyin. Floransa'da bir sürü kilise bulunuyor, ama iki tane var ki, onları görmeden kentten ayrılırsanız ayıplanabilirsiniz. Piazza Santa Croce'deki Basilica di Santa Croce'de (santacroceopera.it) Galileo, Machiavelli, Michelangelo, Rossini gibi İtalya'nın en önemli figürlerinin mezarları bulunuyor. Ayrıca Giotto'nun freskleri de dahil önemli sanat eserleri içeriyor. Diğeri ise görkemli Cattedrale di Santa Maria del Fiore, nam-ı diğer Duomo (duomofirenze.it). Kentin simgelerinden Duomo, Roma'daki San Pietro ve Londra'daki St Paul'den sonra dünyanın üçüncü en büyük katedrali. Michelangelo'nun "O kadar güzeller ki cennetin girişini süsleyebilirler" dediği vaftiz kapılarına bakmayı unutmayın. Açık havada İtalyan atıştırmalıklarıyla keyif yapmak için huzurlu Giardino di Boboli'ye gidin.

Nerede kalmalı? Ponte Vecchio'nun dibindeki Hotel Continentale (lungarnocollection.com), Ferragamo ailesine ait dört yıldızlı bir tasarım oteli. Yatakların beyaz muslin kumaşlarla çevrili olduğu otel, retro bir dolce vita hissi uyandırıyor. Saray yavrusu Il Salviatino (salviatino.com), otomobille merkezden 15 dakika uzaklıkta yer alıyor. 15'inci yüzyıldan kalma bir villadan dönüştürülmüş zarif butik otelin 44 odası, infinity havuzu ve Duomo'yu da içine alan harika Floransa manzaraları var. Ponte Vecchio ve Uffizi'ye yürüme mesafesindeki Hotel degli Orafi'de (hoteldegliorafi.it) ise sizi gölgeli bir teras ve Medicilerin de beğeneceği türden açık büfe kahvaltı bekliyor.

Nerede yemeli? Floransa'da güne İtalyanlar gibi caffè ve cornetto'yla başlayın. Cornetto, İtalyanların kruvasanı; Fransızlarınkine kıyasla daha yumuşak ve daha az yağlı. Gallerie dell'Accademia'ya birkaç dakikalık yürüme mesafesindeki Vecchio Forno'ya (vecchiofornofirenze.it) gidin ve kendinize cornetto vuoto (sade olan) ya da içi kayısı marmeladı, çikolata, pastacı kreması gibi tatlarla dolu olanından, yanına da bir fincan espresso ya da cappuccino sipariş edin. Güne daha çağdaş bir başlangıç içinse Via Roma'daki Floret'in (floret-bar.com), organik Yunan yoğurdu ve taze mevsim meyveleriyle beraber servis edilen ev yapımı granola başta olmak üzere sağlıklı ve lezzetli seçeneklerini deneyin. Klasik bir İtalyan restoranında kentin imzası bistecca alla Fiorentina için Le Fonticine'ye (0039 055 282 106); şık bir ortamda Toskana tatlarının modern yorumları için Osteria dell'Enoteca'ya (osteriadellenotecca.com) gidin. Daha iddialı bir şey arıyorsanız star şef Massimo Bottura'nın başında olduğu Gucci Osteria'da (gucci.com) yer ayırtın.

Son dakikada Vaktiyle Medicilerin yaşadığı; Caravaggio, Rubens ve Raffaello gibi ustaların eserlerinin sergilendiği Palazzo Pitti'ye uğrayın.

İpucu Floransa ve çevresini vintage bir Fiat 500 ya da Vespa'yla gezmeye ne dersiniz? 500 Touring Club'ın (500touringclub.com) harika bir filosu ve birbirinden keyifli içeriklere sahip tur seçenekleri var.

Seyahat bilgileri

Para birimi Euro. Yerel saati Türkiye'ninkinden bir saat geride. Umuma mahsus pasaport sahipleri vizeye tabi. Diplomatik, Hizmet ve Hususi pasaport sahipleri ise 180 gün içinde 90 günü aşmamak kaydıyla vizeden muaf.

Ulaşım

Floransa Roma aktarmalı gidebilirsiniz. Türk Hava Yolları (turkishairlines.com) ve Pegasus Airlines'ın (flypgs.com) İstanbul'dan Roma'ya direkt uçuşu var. Roma-Floransa arası trenle yaklaşık 1,5 saat sürüyor.

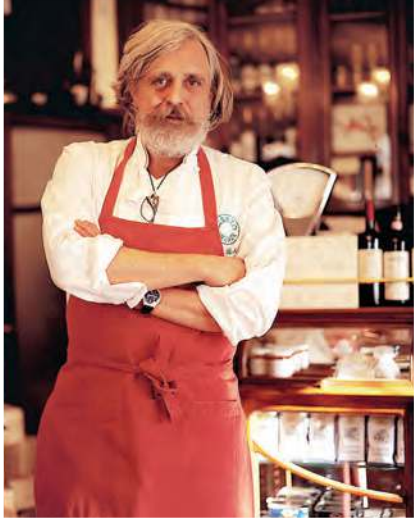
Kaynaklar

Kentin resmi turizm sitesinde (firenzeturismo.it) konaklama, yeme-içme, alışveriş ve etkinlik takvimi gibi pratik bilgiler bulabilirsiniz.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min ºC	1	2	4	7	11	14	17	16	14	10	5	2
Max ºC	9	11	15	20	23	28	31	31	27	20	14	10
mm	1	2	2	2	2	2	1	1	3	3	3	2

TRATTORIA



Centimes

SPECIALITÀ
TIPICHE
CINGHIALE
VINI
PREGIATI
BICCHIERE
VINSANTO
TIRARE
ENOTECA
APERTURA
ore 12.30

Üstten saat yönünde: Kentin simgesi Eiffel Kulesi; parlak alışveriş tabelaları ve göz alıcı nefis makaronlar kentin dört bir yanında karşınıza çıkıyor; Louvre'un cam piramidi; hediyelik kartpostallar; parklarda dinlenin; Seine Nehri kıyısındaki Musee d'Orsay.

PARİS

Modası asla geçmeyen bu kentte köşe kafelerin, vintage kıyafet satan dükkânların, çağdaş sanat işlerinin ve iyi müziğin keyfini çıkarın.

Neden gitmeli? Notre Dame'ın yaralarını sarmak için çoktan kolları sıvayan Fransa başkentinin kapısını karakter sahibi kafeleri ve restoranları, sanat mekânları, vintage alışveriş olanakları ya da sıkı bir müzik festivali için çalın. Paris'in ünlü müzik festivali Rock en Seine (rockenseine.com), 23-25 Ağustos tarihlerinde The Cure, Aphex Twin başta olmak üzere sıkı isimlerle dolu programıyla kenti sallayacak...

Ne yapmalı? Resim, heykel, fotoğraf, tasarım... kentte her disiplinden bir müze, galeri ya da merkez bulmanız mümkün. Klasikler Louvre, Orsay, Pompidou müzelerini gördüyseniz bu kez ilk iş, Palais de Tokyo'yu (palaisdetokyo.com) ziyaret edin. Çağdaş sanatta Avrupa'nın en iddialı oyuncularından biri olan sanat merkezi, sergilerin yanı sıra performanslara, film gösterimlerine ev sahipliği yapıyor. Komplekste ayrıca sıkı bir kitabevi, restoranlar ve Yoyo adlı bir gece kulübü bulunuyor. Çağdaş sanat için bir başka durak, Picasso Müzesi'nin yakınındaki Galerie Thaddaeus Ropac (ropac.net). Çıkışta nehre doğru yönelin ve Marais'nin ikinci el kıyafet satan dükkânlarına göz atın. En bilinenlerinden Kilo Shop (kilo-shop.fr) ve Free 'P' Star (freepstar.com), Rue de la Verrerie'de komşular. Kesenin ağzını açmayı göze alanlar, Place de la République'e beş dakikalık yürüme mesafesindeki Thanx God I'm a V.I.P.'ye (thanxgod.com) gidin; kentin en iddialı lüks vintage mağazalarından biri. Bitpazarı meraklıları, Paris'te size göre de bir sürü seçenek var. En ünlüsü, Saint-Ouen. Parislilerin Les Puces (pireler) dediği bitpazarı, kentin hem en eskisi hem de en büyüğü; mobilyadan teneke oyuncak koleksiyonuna her şeyin satıldığı tezgahlar arasında kendini kaybedebilirsiniz. Porte de Vanves, Les Puces'e kıyasla çok daha küçük bir bitpazarı, ama gerçekten kaliteli parçalar satıyor. Yerli peynirlerden mevsim sebze ve meyvelerine, şarküteri ürünlerinden deniz mahsullerine, tıka basa dolu tezgâhlarıyla Marché Beauvau, diğer adıyla Marché d'Aligre ise yeme-içmeye meraklıları bekliyor. Kentin tepeden nasıl göründüğünü hatırlamak için Montmarte'ın yükseklerine yönelin. Sonra bahçelerden geçerek şirin komşusu Saint-Georges'a ve vitrinlere göz gezdirmek için Rue des Martyrs sokağına gidin.

Nerede kalmalı? Kentin kalbinde, hip sekizinci bölgedeki Hôtel de Berri (marriott.com) parizyen yaşam tarzına sadık eklektik, cesur ve rafine bir tasarıma sahip. 35'i süit olmak üzere 75 odası ve executive şef Michele Dalla Valle'nin başında olduğu, İtalyan tatlarını Fransız klasikçiliğiyle buluşturan Le Schiap adlı bir restoranı var. Latin Quarter'daki L'Hôtel Monte Cristo (hotelmontecristoparis.com), Alexandre Dumas'nın seyahatlerinden esinlenilerek tasarlanmış. Cesur baskıları, egzotik sahneler resmeden duvar halıları, bambu yatak başlıkları ve hintkamışı mobilyalarıyla yatak odalarının şık, canlı bir stili var. Aşağıda, size kendinizi Fas'ta bir şark düşündeymişsiniz gibi hissettirecek bir spa ve yatmadan önce bir şeyler içmek için Rum Bar 1802 sizi bekliyor. Eskiden Pierre Cardin'in evi olan La Reserve (lareserve-paris.com), Champs Elysées'in kalabalığından makul uzaklıkta, 40 odalı bir butik. İpek duvar kağıtları, kadife kalın perdeler, süslü tavanlar ve siyah, yakut ve zümrüt renginde şezlonglarıyla romantik bir atmosfere sahip.

Nerede yemeli? Saint-Germain Bulvarı'ndaki Cafe de Flore (cafedeflore.fr), bir Paris klasiği. Bilinenin dışına çıkmak istiyorsanız Fransız model ve DJ Clémentine Lévy'nin açtığı Peonies'e (peonies-paris.com) gidin. Faubourg Saint-Denis'deki kafe aynı zamanda bir çiçekçi. Beyaz ve yeşil rengin hâkim olduğu ferah mekânda kahve dışında organik matcha latte ya da mevsim meyveleriyle yapılmış tartlar bulabilirsiniz. Kentin simgelerinden köşe kafelerden birine oturmak istiyorsanız tercihinizi Rue Juliette Dodu'daki La Fontaine de Belleville'den yana kulanın. Kahvenin dışında craft içecekler de mevcut. Akşam yemeği için şık bir mekânda nefis deniz mahsulleri için Aligre pazarının yakınındaki La Table d'Aligre'ye (tabledaligre.com) gidebilirsiniz. Montmartre'ın büyüleyici atmosferinde güzel bir akşam yemeğiyle aranızda genellikle dünyanın dört bir yanından yüzlerce turist ile fahiş fiyatlar vardır. Le Jardin d'en Face (0033 1 53 28 00 75) için kurtarılmış bölge denilebilir. Montmartre'daki bu şirin köşe restoranı, civarda oturanların da favorilerinden.

Son dakikada Gurmeler, Le Bon Marche'ta yer alan ve 30 bin ürün satılan La Grande Epicerie Paris'e (lagrandeepicerie.com) uğramalı.

İpucu Sanata doymayanlar, binası Jean Nouvel imzalı Fondation Cartier pour l'art Contemporain'i (fondationcartier.com) ziyaret edin.

Seyahat bilgileri

Para birimi Euro. Yerel saati, Türkiye'ninkinden bir saat geride. Umuma mahsus pasaport sahipleri vizeye tabi.

Ulaşım

Türk Hava Yolları (turkishairlines.com), Pegasus Airlines (flypgs.com) ve Atlasglobal'in (atlasglb.com) İstanbul'dan Paris'e direkt seferi var.

Kaynaklar

Paris Info (parisinfo.com) seyahatinizi planlarken işinize yarayacak birçok pratik bilgi içeriyor.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min ºC	3	3	5	7	11	14	16	16	13	10	6	3
Max ºC	7	8	12	16	20	23	25	25	21	16	11	8
mm	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Fotoğraflar: Victor Estevez Gomez/machbel.com, Xurde Margaride, Sarah Coghill, Ulf Svane, Sarah Coghill

PARIS

CHOCOLAT FONDANT
BRASSERIE
SOCHAUX
LA SAVOUREUSE
C'E TRANSATLANTIQUE
PASTIS
OLIVE

Soldan saat yönünde: Helsinki Limanı, aynı zamanda hareketli bir pazaryeri; Eski Kent merkezi; limandaki balıkçı teknelerinden taze deniz mahsulleri alabilirsiniz; kentte özellikle yaz aylarında renkli bir kafe kültürü var; Finlandiya Ulusal Tiyatrosu; Batı Avrupa'nın en büyük Ortodoks katedrali Uspenski; adacıklar da ziyareti hak ediyor; büyük beyaz Helsinki Katedrali.

HELSİNKİ

Finlandiya'nın mütevazı başkentinde farklı zevklere hitap eden adalar, iyi kahve ve yerel ürünlerle kotarılmış sanat eserlerini andıran tabaklar bulacaksınız.

Neden gitmeli? Stockholm ya da Kopenhag kadar adını sık duymuyor olabilirsiniz ama bu, onun mütevazılığından kaynaklanıyor. Yeni Nordik rüyasının temsilcisi ziyaretçilerine keyifli bir kent yaşamı, ayrıca doğasıyla bolca 'topraklanma' fırsatı sunuyor. Kent şu sıralar ülkenin en büyük sanat festivali için geri sayıyor. 15 Ağustos-1 Eylül tarihlerinde gerçekleşecek Helsinki Festivali (helsinkifestival.fi) dünya müziğinden görsel sanatlara, farklı disiplinlerden birçok performansı izleyiciyle buluşturuyor. Geçen yıl yaklaşık 236 bin kişi tarafından izlenen festivalde bu yıl konser verecekler arasında Anna Calvi de yer alıyor.

Ne yapmalı? Adadan adaya gezmeye hazır olun. Üç tarafı Baltık Denizi'yle çevrili kentin 300 küsur adası var. Helsinki'den kalkan feribotlar, en büyüğü (ve İsveççe konuşan) Åland'a gidiyor. Lonna gibi daha küçük olanlara gitmek için deniz otobüsleri var. Bunun dışında, kalesiyle UNESCO'nun Dünya Mirası listesine girmiş Suomenlinna dâhil çok sayıda adaya giden banliyö gemileri bulunuyor. Yazın piknik, mangal ve plaj için kent sakinlerinin tercihi, Pihlajasaari. Vartiosaari'de kentin kaymak tabakasının şık villalarını görebilirsiniz. Market Square'den 40 dakikalık bir yolculuğun sonunda güzel balıkçı köyü ve doğal dalgakıranıyla Kaunissaari'ye varıyorsunuz. Merkezde yapılacaklara gelince... Helsinki'nin ana bölgelerini yürüyerek ya da tramvayla rahatça dolaşabilirsiniz. Gezinize yeşil kubbeli, kar beyazı Helsinki Katedrali'nin bulunduğu Senato Meydanı'ndan başlayın. Meydan, 1822-1852 yıllarında inşa edilmiş Carl Ludvig Engel tasarımlı kraliyet binalarıyla çevrili. Sonra Batı Avrupa'nın en büyük Ortodoks katedrali Uspenski'ye gidin. Katedralin kırmızı tuğlalı cephesi, kentin göz alıcı beyazlığıyla müthiş bir kontrast oluşturuyor. Sanat meraklıları etkileyici bir Fin sanat koleksiyonuna ev sahipliği yapan Ateneum Sanat Müzesi'ni (ateneum.fi) ve 60'lardan 90'lara Fin ve uluslararası çağdaş sanat eserlerinin sergilendiği Kiasma Çağdaş Sanat Müzesi'ni (kiasma.fi) mutlaka ziyaret etmeli. Bunun dışında, Töölönlahti Körfezi'nde doğa yürüyüşüne çıkabilir, ayrıca kocaman parlak metalik silindirlerden yapılmış görkemli Sibelius Anıtı'nı görebilirsiniz.

Nerede kalmalı? Kent merkezindeki en popüler yeşil alanlardan biri olan Vanha kirkkopuisto'nun (Eski Kilise Parkı) karşısında tarihî bir binayı mesken tutmuş Hotel St. George (stgeorgehelsinki.com) bir Design Hotels üyesi. 148 odası ve beş süiti olan otelin iki restoranından biri, Andrea'nın arkasında Mehmet Gürs yer alıyor. Yarı Fin olan Gürs Andrea'da misafirlerine Anadolu ve Nordik tatlarını bir araya getirdiği güzel bir menü sunuyor. Şık çağdaş tasarımını sanat koleksiyonuyla taçlandıran otelde ayrıca yorgunluk atmak için ideal, saunalı ve havuzlu bir spa bulunuyor. Market Square'den beş dakikalık yürüme mesafesindeki Hotel F6 (hotelf6.fi), zarifçe döşenmiş; ahşap zeminli, sıcak tonlarda ve ferah olan 66 odalı bir butik seçenek. Small Luxury Hotels of the World üyesi, 77 odalı Hotel Haven (hotelhaven.fi), limana bakan harika bir konuma sahip. Otelin, kenti sele üstünde keşfetmeye meraklı misafirleri için bisikletleri var.

Nerede yemeli? Çok kahve içtiğiniz için kendinizi kötü hissetmeyeceğiniz bir yer varsa o da Finlandiya'dır. Burası, kişi başı tüketimin yılda 10 kg ve üzeri olduğu bir ülke. Helsinki'de iyi bir (ya da birkaç) fincan "kahvia" (Fincede kahve demek) için gidilecek adreslerden biri, Kallio'daki Good Life Coffee (goodlifecoffee.fi). Kentte tasarım kendini mutfakta da gösteriyor. Şef Sasu Laukkonen'in Chef & Sommelier'in yerine açtığı Ora (orarestaurant.fi), yerel malzemeleri modern bir stille yorumluyor. Menü mevsime göre değişiyor, tabaklar birer çağdaş sanat işini andırıyor. Altı tabaklık set menüsü kişi başı 89 €'dan başlıyor. Eski bir mezbahadan dönüştürülmüş Teurastamo (teurastamo.com), yazın kentte takılmak için en güzel mekânlardan biri. Yemek arabalarından aldığınız ucuz ve lezzetli yemekleri, açık havada ortak masalarda yiyorsunuz. Plajı ve çimenlik alanıyla yemekten sonra tembellik yapmak için ideal.

Son dakikada Helsinki'ye trenle iki saat uzaklıkta bulunan, ülkenin eski başkenti Turku'yu ziyaret edin. Aura Nehri ve Takımada Denizi'nin kıyısına kurulu kent, Baltık ve İskandinav kökenlerinin hoş bir birleşimini sunuyor.

İpucu Bir Fin hamamında sefa sürmeden kentten ayrılmayın! Enerji tasarruflu, Zen esinli Kulttuurisauna'da (kulttuurisauna.fi) şifa bulun.

Seyahat bilgileri

Para birimi Euro. Yerel saati Türkiye'ninkiyle aynı. Ziyaret etmek için Schengen vizesi almanız gerekiyor.

Ulaşım

Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul'dan Helsinki'ye direkt uçuşu var.

Kaynaklar

Kentin resmi turizm sitesi visithelsinki.fi'de konaklama, yeme-içme, gece hayatı, düzenlenen etkinlikler hakkında bilgi edinebilirsiniz.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min ºC	-8	-9	-5	0	5	9	11	10	6	2	-2	-6
Max ºC	-3	-2	1	7	15	18	21	18	13	7	2	-1
mm	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2

FOTOĞRAFLAR: FİNLANDİYA TURİZM OFİSİ

TARİF DEFTERİ

Yemeklerinizin daha lezzetli ve 'adil' olması için mümkünse sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş yerel malzemeler kullanmayı tercih edin. Serbest gezen tavuk yumurtası kullanın. Tatlı kaşığı 5 ml, çorba kaşığı ise 15 ml'dir.

YAKIN PLAN-TATLI VE HAFİF
SAYFA 28-33

Çikolata, vanilya ve yoğurtlu çubuk dondurma
8 KİŞİLİK

500 g tam yağlı yoğurt
500 g yağsız yoğurt
90 g şeker
1 adet vanilya çubuğu
70 g bitter çikolata (yüzde 70 kakao oranlı)

müslin bir bez ya da tülbent
dondurma makinesi
8 adet çubuk dondurma kalıbı

Bu tarifi yapmayı planladığınız günden bir gün önce yoğurdu müslin bir bez içinde süzün. Kaba alın. Bir gece buzdolabında bekletin.
Ertesi gün kapta biriken suyu döküp sadece katı yoğurt kısmını temiz bir başka kaba transfer edin. Şeker ve vanilya ile karıştırın. Dondurma makinesine koyun. Yumuşak servis edilecek dondurma kıvamında makinede hazırlayın.
Eğer dondurma makineniz yoksa pürüzsüz hale gelene dek blenderden geçirin. 2-4 saat dondurun. Tekrar blenderden geçirin.
Karışımı 8 adet çubuk dondurma kalıbına pay edin. Katılaşana kadar dondurun. Buzluktan çıkarın. Yağlı kağıt üzerine alın. Erittiğiniz bitter çikolatayı üzerlerine gezdirin. İyice dondurma kıvamını alana dek tekrar dondurun.

Beyaz çikolatalı sütlaç, vanilyalı incirle birlikte
6 KİŞİLİK

100 g pirinç
300 ml yağsız süt
400 ml yağlı süt
50 g beyaz çikolata, rendelenmiş
20 g şeker
2 adet vanilya çubuğu, içi sıyrılmış ve ayrı bir kaba alınmış saklayın
4 adet orta boy taze incir
40 g bal

Fırını önceden 150 derecede ısıtın. Pirinç, süt, beyaz çikolata, şeker ve vanilya çubuklarını bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak pişirin. Kıvamını aldığında ocaktan alın. Dinlendirin.
İncirleri hazırlayın. İyice yıkayın. Her birinin ortasına çapraz kesik atın. Meyveyi hafifçe sıkın. Böylece ortasından açılmasını ve etini göstermesini sağlayın. Kalan balı ayırdığınız vanilya içiyle karıştırın.
Sütlacın ortasına incirleri dizin. Kestik atıp sıktığınız yüzleri yukarıya baksın. Vanilya ve bal karışımını üzerine gezdirin. 30 dakika daha bu şekilde pişirin. Hemen servis edin.

Çikolatalı ve biberiyeli gelato, armut kıtırlarıyla
10 KİŞİLİK

750 ml süt
3 adet biberiye yaprağı
100 g bitter çikolata (en az yüzde 70 kakao oranlı), parçalar halinde kırılmış
5 adet yumurtanın sarısı
100 g şeker

Armut kıtırları için
2 adet armut
1 adet limonun suyu
3 çorba kaşığı soğuk su
1 çorba kaşığı şeker

dondurma makinesi

Orta boy bir pişirme kabında süt ve biberiyeyi yavaşça kaynatın. Kaynamak üzereyken altını iyice kısın. 10 dakika bu şekilde pişirin. Sonra süzün ve bir kaba alın.
Çikolatayı benmari usulü eritin. Yavaşça süt karışımının içine karıştırmaya devam ederek katın. Ilık tutun.
Yumurta sarılarını şekerle kalınlaşıp krema kıvamı alana dek çırpın. Yavaşça ılık çikolatalı süte karıştırın. Orta ateşte kıvam alana dek, 5 dakika kadar karıştırarak pişirin. Kaynamamasına özen gösterin. Dinlendirip serinlettikten sonra dondurma makinesine alın. Dondurma kıvamını alınca bir kaba koyup buzlukta dondurun. Eğer dondurma makineniz yoksa pürüzsüz hale gelene dek blenderden geçirin. 2 saat dondurun. Tekrar blenderden geçirin. 2 saat daha dondurun ve tekrar blenderden geçirin. İstediğiniz dondurma kıvamını bulana dek işleme devam edebilirsiniz.
Fırını 110 derecede ısıtın. İki ayrı tepsiye pişirme kağıdı yayın. Armutları mandolin doğrayıcı ile ince cipler halinde dilimleyin. Yaklaşık 5 mm kalınlık uygundur. Limon ve suyu karıştırın. Armutları içine atın. 10 dakika dinlendirin. Süzün ve kurulayın. Şekeri üzerlerine serpin. 1 saat fırında pişirin. Kenarlarından hafif kıvrılıp, açık altın sarısı renk aldıklarında fırından alın. Soğuduklarında kıtır hale geleceklerdir.
Gelato'ları servis kaplarına toplar halinde koyun. Armut kıtırlarıyla süsleyin.

Fırında nar pekmezli üzüm, labne ve antepfıstığı ile
6 KİŞİLİK

300 g yoğurt
4 çorba kaşığı şeker
400 g çekirdeksiz kırmızı üzüm
100 ml nar pekmezi
50 g antepfıstığı, kabaca doğranmış
2 çorba kaşığı bal

müslin bir bez ya da tülbent

Labne için hazırlığa bir gün önce başlayın. Geniş bir kabın üzerine koyduğunuz süzgecin içini tülbentle ya da müslin bezle kaplayın. Yoğurdu üzerine koyun. Tülbendi sarıp ağzını sıkın. Gece boyu yoğurdun fazla suyu alttaki kaba akacak size kıvamlı kalın bir yoğurt bırakacaktır. Hazır olduğunda 3 kaşık şekerle karıştırın.
Fırını 180 derecede ısıtın. Üzümleri bir fırın kabında nar pekmezi ve kalan 1 kaşık şekerle karıştırın. 10-15 dakika fırınlayın. Üzümlerin formunu koruduğundan emin olun. Fırından alın ve dinlendirin.
Servis için labneden bir kaşık alıp sığ bir kaseye koyun. Fırınlanmış üzümü suyundan da bolca katarak üzerine yerleştirin. Antepfıstıkları ve balla süsleyin.

Patlamış mısırlı karamel eklerler
12 ADET

75 ml yağlı süt
70 g tuzsuz tereyağı
20 g şeker
1 adet vanilya çubuğu, içi sıyrılmış
150 g un
3 adet orta boy yumurta
20 g mısır
1 çay kaşığı ayçiçek yağı
15 g fıstık ezmesi
15 g bal
½ çay kaşığı deniz tuzu
250 g yağsız yoğurt
40 g karamel
70 g bitter çikolata (en az yüzde 70 kakao oranlı), eritilmiş

sıkma torbası

Fırını 180 dereceye ısıtın. İki ayrı pişirme tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın.
Süt, tereyağı, şekerin yarısı, vanilya içi, bir tutam tuz ve 125 ml suyu bir sos tenceresinde orta ateşte ısıtın. Unu bir yağlı kağıt üzerine eleyin.
Tereyağı eridiğinde hızlıca unu ekleyin. Tahta kaşıkla iyice çırpın. Yumuşak bir hamur kıvamı aldırın.
Elektrikli mikserle hamuru 1-2 dakika çırpın. Serinlediğinde yumurtaları ekleyin. Her seferinde bir yumurta ekleyin ve sürekli çırpın.
Karışımı sıkma torbasına alın. 12 adet ekleri fırın tepsilerine sıkın. Yaklaşık 12 cm uzunlukta olmaları yeterli. 25 dakika kadar pişirin. Altın rengini alıp kabardıklarında fırından alın.
Mısırları tencereye alın. Ayçiçek yağı dökün ve orta ateşe alın. Kapağını kapatın. Aralıklarla sallayarak patlatın.
Bir başka kasede fıstık ezmesi, bal ve tuzu karıştırın. Patlayan mısırları içine atıp yedirin. Bir fırın tepsisine alarak 5 dakika fırınlayın. Yarısında hafifçe karıştırmayı ihmal etmeyin. Bir kenara alıp bekletin.
Yoğurt, kalan şeker ve karameli karıştırın. Sıkma torbasına alın. Bekletin.
Pişen ekleri fırından alıp dinlendirin. Her birine delik açın. Yoğurt karışımını içlerine tek tek sıkın. Erittiğiniz çikolatayı üzerlerine gezdirin. Patlamış mısırlarla süsleyin. Dinlendirdikten sonra servis edin.
Hazır eklerleri saklama kabına alabilir, servis edeceğiniz sırada patlamış mısır ve çikolatayı hazırlayabilirsiniz. Eklerler 3 gün saklanabilir.

Malt milkshake çubukları
6 ADET

370 ml badem sütü, şekersiz
150 ml krema
25 g pudra şekeri
75 g malt içeceği
40 g bitter çikolata (en az yüzde 70 kakao oranlı), eritilmiş
40 g Maltesers çikolata topları, ezilmiş

6 adet çubuk dondurma kalıbı

Bir sos tenceresinde badem sütü ve kremayı yavaşça ısıtın. Pudra şekerini ve malt içeceğini ekleyin. Karıştırın. Serinlemeye bırakın. Dondurma kalıplarına paylaştırın. Dondurun.
Servis için hazır olduğunda, kalıplarından çıkarın. Her birinin tepesini erimiş çikolataya ve ezilmiş Maltesers toplarına batırın. Kısa bir süre serinletip hızla servis edin.

info

EVLERDE DEĞİŞİME HAZIRLANIN

Yaşam alanlarında küçük dokunuşlar bambaşka bir atmosfer yaratarak büyük değişimler gerçekleştirebiliyor. Elektrik anahtarı ve priz sektörünün lider kuruluşu Panasonic Life Solutions Türkiye, VİKO marka Karre Style serisi ile bunun en güzel örneklerini gözler önüne seriyor. Seriyle şimdi iki yeni konsept eklendi. Sayılarla aranız iyiyse, Karre Style serisinin "sayılar" konseptli elektrik anahtarı ve priz tasarımı tam size göre... Metalik sayılardan oluşan deseniyle dikkat çeken model, odalara nostaljik bir hava veriyor. VİKO Karre Style serisine eklenen "jazz" konseptli elektrik anahtarı ve prizler ise, yaşam alanına renk ve enerji katmak isteyenlere sesleniyor. *viko.com.tr*

GÜNEŞİN TADINI ENDİŞESİZ ÇIKARIN

Yazın en güzel yanlarından biri, güneşin bedenimize ve ruhumuza enerji vermesi. Ancak UVA gibi zararlı ultraviyole ışınları derin kırışıklıklara, ciltte sarkmalara ve yaşlılık lekeleriyle sonuçlanan hücre hasarlarına neden olabiliyor. 110 yılı aşkın dermatoloji uzmanlığına sahip Diadermine, Lift+ Koruyucu Losyon ve Lift+ Koruyucu Gündüz Kremi ile cildinizi hem zamana hem de güneşe karşı koruyor. Diadermine ürünlerinde yer alan kolajen destekleyici Skinplex teknolojisi, kırışıklık karşıtı etki, UVA/UVB filtresi ve cilt lekelerine karşı koruma sayesinde güneşten korkmanıza gerek kalmıyor.

ÖDÜLÜN İLK ADRESİ

2011'den bu yana sekiz yıl üst üste bölgesel ve ülke çapında World Luxury Spa Awards ödüllerine layık görülen Richmond Nua Wellness-Spa, bu yıl Global olarak da ödül aldı ve Dünyanın En Lüks Destinasyon Spa'sı ve Avrupa'nın En Lüks Spa'sı unvanlarının sahibi oldu. 2019 World Luxury Spa Awards ödül töreni Saint Petersburg, The State Hermitage Museum Official Hotel'de düzenlenen törenle duyuruldu. Richmond Nua'da farklı su terapileri, sağlıklı menüler, uzman terapistler ve sürekli yenilenen kişiye özel programlar ile spa deneyimi en ince detaylarına dek düşünülerek planlanıyor. İstanbul'a kısa bir sürüş mesafesinde, Sapanca'da kendinizi doğayla iç içe ve yenileyici bir tatile hazır olun. *richmondnua.com*

TADI DAMAĞINIZDA KALACAK

Dünyanın en lezzetli hamburgerini "yol üstü hamburgercisi" konsepti ile Türkiye'ye getiren gurme burgerci Shake Shack'in, yaza özel milkshake'i Red Velvet'i deneyin. Yoğun kremalı Red Velvet, kek parçalarıyla karıştırılmış vanilyalı custard dondurma üzerinde krem şanti ile hazırlanıyor. Her zevke hitap eden çeşitleriyle de adından söz ettiren Shake Shack, yeni lezzetler denemeyi sevenleri İstinye Park, Akasya AVM ve Vadi İstanbul AVM şubelerine bekliyor. *shakeshack.com*

YAZIN KEYFİ SOĞUK ÇAYLA ÇIKAR

Bunaltıcı sıcakları yepyeni bir ürünle savuşturmaya ne dersiniz? Hayat Su'nun "Hayatta hep iyisi var" sloganıyla tüketiciyle buluşturduğu, dört çeşide sahip Hayat Demleme Soğuk Çay serisi, demleme çay ile yüzde 10 oranında meyve suyunun birleşiminden oluşuyor. Şeftalili siyah çay, üzümlü açai aromalı beyaz çay, elmalı bergamot aromalı yeşil çay, portakallı, tarçınlı ve nane aromalı chai çeşitleriyle piyasaya sürülen Hayat Demleme Soğuk Çay serisi, farklı lezzetleriyle hem Hayat Su dünyasında hem de soğuk çay kategorisinde bir ilk olma özelliği taşıyor. *hayatsu.com.tr*

YENİ UÇUŞLAR 1 ARALIK'TA A350 İLE

Singapur Hava Yolları, 1 Aralık 2019 tarihinde Airbus A350-900 tipi uzun menzilli uçakla İstanbul'a ilk uçuşunu planladı. Uçak, Singapur'dan İstanbul'a SQ392, İstanbul'dan Singapur'a ise SQ391 uçuş numarasıyla gerçekleşecek. A350-900 model uzun menzilli uçaklar, daha yüksek tavanlar, daha geniş pencereler, ekstra geniş gövde, daha fazla alan ve konfor sunmasının yanı sıra uçağın ışıklandırması jetlag etkisini azaltacak şekilde tasarlandı. Yolcular, Singapur Hava Yolları'nın daha kişisel bir kullanıcı deneyimine ve navigasyon seçeneklerine sahip yeni kullanıcı arayüzüyle tasarlanan myKrisWorld kişiselleştirilmiş uçak içi eğlence sistemini (IFE) artık daha da iyi kontrol edebilecek. *singaporeair.com*

PRATİK MISIR

Duru Bulgur, inovatif ürün grubu olan Duru Pratik'e "Duru Pratik Mısır"ı da ekledi. Haşlanmış börülce, haşlanmış kırmızı fasulye, haşlanmış fasulye ve haşlanmış nohut gibi ürünleri bulunan firma, bu kez 400 gram ağırlığındaki haşlanmış mısırla sofralara geliyor.

BAYRAM ÇİKOLATASI

Ülker'in sevilen çikolatalarından Çikolatin ve Ece Çikolata, Kurban Bayramı için raflardaki yerini aldı. Osmanlı çintemani deseniyle süslenen ambalajlarda sunulan Ülker Çikolatin sütlü çikolata sevenlerin, Ece Çikolata ise yumuşak fındık kreması ve fındık sevenlerin tercihi.

Bir**bilene**sorduk

Liverpool'un ünlü Art School Restaurant'ının şefi, BBC'nin yıldız isimlerinden **Paul Askew,** dünyanın dört bir yanından onu etkileyen yerel mutfak sahnelerini, gelişen Liverpool'u ve onu mutlu eden deneyimleri anlattı.

Söyleşi: Fleur Rollet-Manus

Yukarıdan aşağı: Guggenheim Bilbao; Askew'in Liverpool'daki restoranı Art School Restaurant ve bir sunumu; Ollie Dabous'un Mayfair'deki yeni mekânı Hide.

Sağda, yukarıdan aşağıya: Paul Askew; Hide'da bir granola; Bilbao'daki Eneko Atxa'nın mekânı Azurmendi, Askew'ün en beğendiği mekânlardan biri; Liverpool'lu şef çocukken yaşadığı Güneydoğu Asya ve Ortadoğu ülkelerinden mutfağına dair çok fazla ilham almış.

Mutfağınızda değilseniz sizi nerelerde bulabiliriz? Liverpool son yıllarda her açıdan güçleniyor. O nedenle çalışmadığım zamanlarda kentte yeni neler var keşfe çıkıyorum. Servisi bitirdiğimizde genellikle ekipçe Seel sokağındaki Salt Dog Slim'in yerine gidiyoruz. Bold sokağında Ortadoğu esintili meze tabakları sunan Maray'in de hayranıyız. Ayrıca Nisha Katona'nın Mowgli'de hazırladığı sokak yemeklerine de zaafımız var.

Yerel üreticilerden beğendikleriniz hangileri? Yolu Liverpool'a düşenler, Wirral yarımadasındaki New Ferry bölgesinde beş kuşaktır kasap dükkânı işleten Edge and Son'u bulsun. Kesimhaneleri hemen dükkânın ardında. Beş nesildir bölgenin hayvancılıkla uğraşan çiftlikleriyle çalışıyorlar; herkesi tanıyorlar ve hayvanlar hakkında her şeyi biliyorlar. Servis edeceğim et hakkında böylesine kontrole sahip olmayı çok önemsiyorum.

Liverpool'da hâlâ iyi scouse (kente özgü bir güveç) yapan bir yer bulabilir miyiz? Ma Boyle's güveciyle ünlü. Eğer Bold caddesi boyunca yürürseniz hâlâ annelerinden, büyükannelerinden öğrendikleri scouse tariflerini yapan pek çok pub bulabilirsiniz.

Liverpool'un ötesinden sizi etkileyen önerileriniz var mı? Bugüne kadar yediğim en iyi yemeği Bask bölgesinde yedim, Eneko Atxa'nın Bilbao'daki restoranı Azurmendi'de. Yemeğin sonunda gözlerimin dolmasına neden olan tek restoran orası oldu diyebilirim. Bir diğer favori restoranım da yine aynı bölgede: San Sebastián yakınlarındaki Restaurante Martín Berasategui. Misafirperverlikleri de lezzet ustalıkları kadar iyi. İngiltere'de ise yakın zamanda Londra'ya gittim ve Ollie Dabbous'un Mayfair'deki mekânı Hide'da yedim. Her bir tabak mükemmel lezzetler içeriyordu.

Listenizde denemek istediğiniz hangi mekânlar var? Kerridge's Bar & Grill'e gitmek için sabırsızlanıyorum. Tom Kerridge, tam olması gerektiği gibi bir şef. İş hiçbir zaman sadece sous vide'de, işin biliminde ve masalarda uçuşan kuru buzlarda değil. Kalpten gelen gerçek bir tutkuyla pişen gerçek yemekler olması önemli.

Tatilde nereye gideceksiniz? Her yıl ağustosun ilk haftası dükkânı kapatıp hep beraber tatile gidiyoruz. Bu yıl hak ettiğimi düşünerek kendime iki hafta ayırdım. Güney Kıbrıs'ta, Fig Tree sahilindeki The King Jason otelinde geçireceğim. Çok güzel bir bölge.

Sizce dünyada en iyi yemek nerede yapılıyor? Küçükken yurt dışında yaşadığım bir dönem oldu. Bir çocuk olarak Güneydoğu Asya'nın baharat pazarlarını ve Singapur'daki balık pazarlarını çok severdim. O yaşta edindiğim bu tecrübeler olmasaydı kendimi bu sektörde bulabileceğimi sanmıyorum doğrusu. Bugün hazırladığım tabaklarda Ortadoğu'nun, Kuzey Amerika'nın ve tabii ki Güneydoğu Asya'nın rayihalarını görebilirsiniz. Singapur'dayken yediğim en iyi şeyler, seyyar satıcılardan aldıklarımdı. Mesela Newton Circus'un sokaklarında 12 yaşında bir çocuğun sattığı tavuk satay'ın tadını unutamıyorum.

Art School Restaurant'ta önümüzdeki dönemde ne gibi yenilikler olacak? 7-8 Eylül'de Birkenhead Park'taki bir yemek festivalinde yeni tabaklarımızı görücüye çıkaracağız. Ellis Barrie ve Tom Brown'u bu festivalde bizimle yemek yapmaları için ikna ettim. Birlikte Great British Menu'ye çıktığımızdan bu yana hep bir aradayız. *theartschoolrestaurant.co.uk*

Fotoğraflar: Joakim Blockstrom, Laura Cortesi/Unsplash, Carl Pendle, MITXI, Guggenheim Museum Bilbao Foundation, Bilbao Tourismo

TAV Passport'luların bu yaz keyfi çok yerinde!

Şoförlü transfer hizmetinden özel indirim ayrıcalığıyla faydalanabileceğinizi biliyor muydunuz?

TAV Passport

@TAVPassport

0 850 222 25 75

İstanbul (Sabiha Gökçen) • Ankara • İzmir • Dalaman • Antalya • Milas Bodrum
ve dünyada 500'ün üzerinde noktada...

LEZZET ANLARINIZI ZENGİNLEŞTİRİN

S.PELLEGRINO

Tastefully Italian

SANPELLEGRINO.COM | YouTube

Premium Doğal Mineralli Su